

## CHÂTEAU DES CHARMES

**19,95\$**

\* Prix de détail suggéré

### Château des Charmes, Gewurztraminer Skin Fermented 2020

 Durable

	Code produit	15060743
	Prix licencié	17.35\$
	Conditionnement	12x375ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
	Pays	Canada
	Désignation réglementée	Vintners quality alliance (VQA)
	Région	Ontario
	Sous-région	Péninsule du Niagara
	Cépage(s)	Gewürztraminer 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi-sec
	Taux de sucre	2.6

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Château des Charmes a été fondé en 1978 par Paul Bosc, cinquième génération de viticulteurs français. À son arrivée dans la région de Niagara dans les années soixante avec sa jeune famille, Paul savait déjà que la seule façon de garantir la qualité du vin était de planter ses propres vignes. La famille Bosc reste propriétaire-exploitant de Château des Charmes et elle tient toujours à produire des vins issus de raisin provenant du domaine.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin orange peut se marier avec un grand nombre de plats car il est bien équilibré et a un peu plus de caractère que de nombreux vins blancs en raison de ses tanins. Essayez-le avec des noix, des salades fraîches et vives, du poisson grillé ou même du poulet ou du porc !

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Notre Gewürztraminer est cultivé sur le côté ouest du Château sur une parcelle d'un hectare (2,5 acres). Vous pouvez facilement repérer ces vignes à la fin de l'été et à l'automne car elles ont une peau de couleur rosée distinctive, et non la peau verdâtre typique des raisins de vin blanc. Nous avons planté ces vignes en 1996 et nous pensons qu'elles sont en train d'atteindre leur apogée en produisant de fantastiques raisins récoltés à la main qui donnent un vin très intéressa...

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020



**FRÉCHETTE**

VINS D'EXCEPTION

Le vin blanc ou orange fermenté en cuve fait référence à une technique de vinification. Les raisins de vin blanc sont traités comme des raisins de vin rouge, en faisant pénétrer la peau par un contact prolongé avec la peau pour obtenir une épaisseur et une couleur extrêmes, une couleur longue et orangée. Cette méthode est un retour à la façon dont on fabriquait les blancs à l'époque antique. Notre Gewurztraminer fermenté sur la peau a été élaboré à partir de 100 % de raisin...

