



15,50 \$

---

**Novembre 2007, Vignobles de La Bauge 10853189**

---

Au Québec, on peut maintenant se targuer d'élaborer des vins de vendanges tardives bien réussis. À titre d'exemple, celui-ci produit avec du geisenheim, vidal, seyval blanc et frontenac gris par Simon Naud, jeune vigneron passionné. Velouté en bouche avec ses notes de pêche et d'abricot et accentué d'une légère pointe d'acidité. Léger, soyeux, peu alcoolisé (8,5 %) tout en offrant un taux faible de sucre résiduel. À déguster avec un foie gras ou un fromage persillé. (\*\*\*) JS 