

Vin mousseux OUTSET

Le vin mousseux OUTSET est le premier vin mousseux VQA à être fabriqué par Genesis Wine Group.

Cépage : 100% Vidal
Yannick Wertsch - Winemaker

Acide total: 7,8 g / L
PH final: 3.3
Sucre résiduel: 30 g / L
Alcool: 10,0%



La couleur est moyenne paille ou pâle doré.

Qualité de la mousse: délicate
(Un flux régulier de bulles s'élève à la surface du vin et forme un anneau)

Caractères de fruits primaires: fruits de fines pierres (pêche, abricot), melon, fruits confits, un soupçon de citron et de zeste de citron.

Caractères développés par les fruits: un soupçon de fruits secs, comme la figue séchée et les abricots secs, et aussi de miel. (principalement venu du vin de glace)

Un équilibre de douceur et de perlage, Une acidité croquante traverse le palais pour donner une finition persistante et rafraîchissante.

La sensation de bouche est savoureuse, douce et lisse

• ACCORDS •

Apéritif:

- 1) Gravlax au saumon cuit aux citrus
- 2) Di's Delicious Deluxe Deviled Eggs
- 3) Foie gras avec crème d'arachides et confiture d'érable
- 4) Prosciutto de canard
- 5) Caviar: pétoncles aux crêpes aux pommes de terre et au caviar

Nourriture asiatique:

- 1) Cuisine thaïlandaise: Sukhothai Pad Thai
- 2) Sushi: Mango Avocado Crab Roll
- 3) Vietnamese Fresh Spring Rolls
- 4) Steamed Chinese Mitten Crab

Nourriture à manger avec les doigts:

- 1) Popcorn
- 2) Patates de pommes de terre, frites et poutine
- 3) Tacos de poisson
- 4) Rouleaux d'oeufs du sud-ouest

Desserts:

- 1) Tarte à la rhubarbe
- 2) Poires au miel et au noix de pin au caramel au fromage artisanal
- 3) Terrine de sorbet au four à la vanille Semifreddo et à l'orange
- 4) Panzanella aux fruits de pierre avec Zabaglione

• FABRICATION DE VINS •

La fermentation à froid pour le vin de base est complétée à 10-12 ° C avec levure sélectionnée

La deuxième fermentation est traitée par la méthode Charmat / tank et Icewine est utilisé pour le Tirage. Une douceur est ajustée par le dosage de Icewine dans le vin fini.