

Mousseux traditionnel

Principales caractéristiques

- 1) Exclusivement constitué du cépage Okanagan Riesling cultivé au vignoble Clos Lambert;
- 2) Uniquement le jus provenant de la première pression a été utilisé;
- 3) Fabriqué selon la méthode traditionnelle (champenoise), il a été conçu uniquement par fermentation naturelle en bouteille;
- 4) La dégustation : nez de nectarine, tangerine, pomme, menthe blanche poivrée avec des parfums minéraux. La bouche est identique, fraîche et rafraîchissante avec des accents minéraux plus marqués. Bulles puissantes et persistantes.
- 5) Le service : servir à environ 8°C. Ouvrir avec beaucoup de précautions en évitant de se mettre dans la trajectoire du bouchon;
- 6) Les accords mets/vin (selon nos essais au Clos Lambert) :
 - a. Excellent en apéro;
 - b. Bouchées ou entrées : framboises, amandes, bruschetta, champignons farcis, végépaté, foie gras, mousse aux crevettes, salade de crevettes aux fraises et aux amandes, fleurs farcies au saumon servie avec sauce beurre blanc, terrine de lapin moutarde et miel, terrine de lapin noisette et armagnac, rillettes de canard, parfait foie de porc au madère et cognac;
 - c. Plats principaux : fruits de mer, papillote de truite à la ciboulette ou aux feuilles d'ail des bois, salade de poire et chèvre au magret;
 - d. Fromages : les bleus (ex. l'Ermite, Bleubry, Rassembleu, Fleurdelysée), les chèvres en général, les tommes (ex. de Kamouraska), les pâtes molles et les croûtes fleuries (ex Mi-carème, le Secret de Maurice (brebis))

Blanc

Principales caractéristiques

- 1) Constitué de Frontenac gris et de Okanagan Riesling exclusivement cultivés au vignoble Clos Lambert;
- 2) Uniquement le jus provenant de la première pression a été utilisé;
- 3) Notes de dégustation : Nez d'ananas, d'agrumes, de mie de pain et de fleurs blanches avec une note légèrement minérale. La bouche est identique et légère.
- 4) Accord mets/vin (selon nos essais au Clos Lambert) : accompagne superbement les brochettes de poulet, les poissons grillés et les fruits de mer.

Rouge

Principales caractéristiques

- 1) Constitué principalement de Radisson, de Marquette et de DM-8521;
- 2) Vin rouge léger. Nez de cassis et de cerises; légèrement herbacé. Identique en bouche;
- 3) Les accords mets/vin : Fromages à pâtes fermes types tommes et Gruyères : Tomme de Kamouraska, Victor et Berthold, Comtomme. Mets italiens.

Gente dame

Principales caractéristiques

- 1) Vin blanc doux fait uniquement de raisins cultivés au Québec;
- 2) Reproduit le vin de type Claret tel qu'on le fabriquait à l'époque médiévale;
- 3) Contient un mélange exclusif d'épices;
- 4) Doit être conservé au frais et se garde plusieurs semaines au froid une fois la bouteille ouverte.;
- 5) Service : Vin dessert ou vin chaud à l'européenne;
- 6) Les accord mets/vin : Foie gras, roulés d'agneau, fromages bleus et tommes, vieux cheddars, Riopel, Chèvre du Charbonnier, desserts (tarte aux pommes, croustade aux pommes, gâteau aux épices, chocolat noir).

Gentilhomme

Principales caractéristiques

- 1) Vin blanc doux fait uniquement de raisins cultivés au Québec;
- 2) Reproduit le vin de type Hypocras tel qu'on le fabriquait à l'époque médiévale;
- 3) Contient un mélange exclusif d'épices;
- 4) Doit être conservé au frais et se garde plusieurs semaines au froid une fois la bouteille ouverte;
- 5) Le service : Ce vin peut être servi comme un Porto; il peut aussi être servi frais ou chaud, comme apéro, comme digestif ou lors d'activités médiévales;
- 6) Les accord mets/vin : Fromages bleus, tommes, vieux cheddars, Sir W. Laurier, Lady Laurier, Chèvre du Charbonnier, desserts (tarte aux pommes, gâteau aux épices, gâteau Forêt Noire, chocolat noir).