

Vignoble *Les Côtes du Gavet*



UNE 3^e MÉDAILLE D'OR POUR LE
VIGNOBLE LES CÔTES DU GAVET !



Tingwick, le 7 juin 2017. - Le vignoble Les Côtes du Gavet a le plaisir de vous annoncer que **son tout nouveau vin mousseux de méthode traditionnelle « Chante Bulles »** vient de se mériter une **médaille d'or** au concours de vins **La Coupe des Nations 2017** le 2 juin dernier.

Il s'agit d'une 5^e médaille pour le Vignoble Les Côtes du Gavet à ce concours. Son vin rouge « *Monsieur Dulude* » s'est mérité 2 fois une médaille d'Or (2013 et 2016), son vin blanc « *Carole* » une médaille d'argent (2015) et son vin fortifié de type porto rouge « **LES PIONNIERS** » le prix distinction (2011).

La Coupe des Nations est un concours de vins né en l'an 2000. Il comporte un volet « Artisans du Québec » et un volet « International ». Plusieurs centaines de vins et boissons alcoolisées des quatre coins du monde y ont été présentés. Et ce sont les mêmes juges internationaux (provenant de 10 pays), sommeliers reconnus et membres de confréries bachiques, qui analysent tous les vins.

Cette récompense vient consacrer 18 ans de travail. Mme Carole Laverdière, propriétaire du vignoble : « C'est très complexe faire un vin mousseux de méthode champenoise. C'est une 2^e fermentation en bouteille et c'est minimum 15 mois d'attente avant de goûter le résultat. Mais dès les premières dégustations en décembre, nous savions que notre mousseux était de qualité. Les fines bulles qui montent dans les flûtes à champagne en témoignent! Il a des arômes de poires et de pommes, un léger dépôt (preuve que c'est un produit artisan!) et une effervescence divine ».

Dégorgées depuis le 1^{er} février seulement (vendanges de septembre 2015), le vignoble compte près de 1 000 bouteilles de ce délicieux « *Chante Bulles* ». « Et notre vin mousseux est particulièrement divin avec le foie gras au torchon de Canard Goûteux, qui est à 5 minutes du vignoble! » de dire M. Dulude, copropriétaire.

Vous pouvez acheter ce mousseux (26 \$) au vignoble directement ou au IGA Extra Raymond Martin à Victoriaville (rue de L'Aqueduc). Et pendant les 2 fins de semaine « À la découverte des 5 vignobles du Centre-du-Québec » (10-11 et 17-18 juin), les visiteurs pourront goûter ce mousseux avec le foie gras au torchon de Canard Goûteux au vignoble. Venez en grand nombre !

À la bonne vôtre !

-30-

Source:

Carole Laverdière & Roger Dulude, Propriétaires-vignerons
819-850-3391 info@cotesgavet.com

À la frontière de Warwick et Tingwick
1690, Chemin de l'Aqueduc, Tingwick (Route Gavet, Warwick)
C.P. 535, Warwick (Québec) JOA 1M0

info@cotesgavet.com 819-850-3391 www.vignoblegavet.com