

## **Les vignes urbaines - Cépages sélectionnés**

Ces 4 cépages ont été choisis parce qu'ils sont très populaires au Québec et qu'ils représentent un bon potentiel pour la viticulture au Québec.

Frontenac blanc : Ce cépage présente une grande polyvalence tant en monocépage qu'en assemblage. Son profil organoleptique est plus fin et neutre que le Frontenac gris, longtemps planté au Québec. Ses arômes de pêche et de fruits tropicaux et sa couleur éclatante jaune offrent de belles perspectives à ce cépage blanc.

Frontenac noir (raisin noir qui donne un vin rouge) : Donne de très bons rosés et portos. En assemblage avec d'autres cépages rouges, il apporte beaucoup du corps et du fruit tels que la cerise et la prune. Il est bon à boire jeune et s'améliore en vieillissant. Nous avons choisi ce cépage car il offre une multitude de possibilités d'assemblages.

La Petite perle : C'est un cépage récent mais qui est très prometteur. Donne un vin rouge fin, tannique, très peu acide et peu fruité. S'assemble généralement avec 15 à 20% de Frontenac.

Marquette : Cépage de très bonne qualité qui donne d'excellents résultats au Québec. Il se boit jeune et ne s'améliore pas beaucoup en vieillissant. Il a de bons tannins et une acidité facile à gérer.