



NOS PRODUITS

VIGNOBLE ET CIDRERIE COTEAU ROUGEMONT
1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
coteaurougemont.com

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
450 469-3090 info@coteaurougemont.ca



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

BULLES BLEUETS

Notre Bulles bleuets est un cidre mousseux issu du mariage de la pomme et du bleuets. Les arômes de ces deux fruits s'allient à merveille pour vous offrir un apéritif très tendance! En bouche, l'attaque est fraîche avec des bulles fines, équilibrées et offre une belle rondeur en finale.

Compagnon idéal pour vos petites bouchées ou tout simplement en apéritif.

Disponible en boutique



BULLES CIDRE

Notre Bulles cidre est un cidre mousseux dont les pommes ont été sélectionnées afin d'offrir le meilleur de notre terroir. Les arômes de ce cidre offrent un apéritif très tendance! En bouche, l'attaque est fraîche avec des bulles fines, équilibrées et offre une belle rondeur en finale.

Compagnon idéal pour vos apéritifs.

Code SAQ : 12862927



BULLES POIRÉ

Notre Bulles Poiré est un vin de poire mousseux dont les poires Beauté Flamande ont été sélectionnées afin de vous enchanter par la saveur riche de poires mûres. En bouche, l'attaque est fraîche avec des bulles fines, équilibrées et offre une belle rondeur en finale.

Great Lakes International Cider and Perry Competition (GLINTCAP) 2016 Médaille de bronze

Code SAQ : 12862935



BULLES ROSÉ FRAMBOISE

Notre Bulles Rosé Framboise est un cidre mousseux issu du mariage de la pomme et de la framboise. Les arômes de ces deux fruits s'allient pour vous offrir un apéritif explosif! En bouche, l'attaque débute avec des bulles fines et offre une belle rondeur en finale.

Sélections Mondiales des vins Canada 2016 Médaille d'argent

Finger lakes International Wine Competition 2016 Médaille d'argent

Code SAQ : 12862898



CIDRE DE GLACE

Ce cidre à la robe or brillant est riche et complexe avec des arômes de fruits exotiques, d'épices douces et de fruits confits. Belle fraîcheur et long en bouche.

Accompagne les desserts à base de pommes, de poires ou de pêches.

Code SAQ : 11680515



CIDRE DE GLACE GRANDE RÉSERVE

Derrière sa robe or brillant, ce cidre offre une belle fraîcheur et complexité. Au nez, des arômes de pommes confites et d'épices fines. En bouche, on dénote une grande fraîcheur avec une finale tout en longueur, d'une grande élégance.

Sa complexité se marie parfaitement à vos desserts aux fruits.

Vinalies Internationales 2015 Cidre de glace 2012 - Or

Code SAQ : 13107368



FRAMBOISE DE GLACE

Le nez du Framboise de Glace est ample, avec des arômes de confiseries, de framboises et de fruits confits. En bouche, il présente une belle fraîcheur en équilibre avec l'onctuosité et une finale tout en harmonie.

Accompagne à merveille vos desserts au chocolat.

Code SAQ : 13106429



POIRÉ DE GLACE

Il présente une robe pâle et un nez délicat de poires au sirop et de fruits confits. En bouche, il présente un bel équilibre. L'élégance de la poire s'allie à une fraîcheur qui se termine toute en finesse.

Sélections Mondiales des vins Canada 2016 Médaille d'or

Finger lakes International Wine Competition 2016 Médaille d'argent

Disponible en boutique



ROSÉ FRAMBOISE

Les arômes de pommes et de framboises se marient à merveille pour vous offrir un nez fruité et invitant. En bouche, son attaque est fraîche et sa finale est parfumée d'arômes de framboises.

Accompagne à merveille les BBQ et les sautés de viande en sauce sucrée.

Mondial des cidres de glace 2015 Médaille Or

Code SAQ : 12358173



FIZZ FRAMBOISE

Un judicieux assemblage de pommes et de framboises de notre verger de Rougemont. L'équilibre parfait entre la fraîcheur et la rondeur du cidre.

1300\$
le pack de 4



Code SAQ : 13430413

FIZZ POIRE

Le goût naturel de la poire fraîchement cueillie fait de notre vin de poire pétillant un apéritif rond et goûteux. L'équilibre parfait entre la fraîcheur et la rondeur en bouche.

1300\$
le pack de 4



Code SAQ : 13743516

FIZZ POMME

Fizz Pomme vous éblouira par ses arômes, sa fraîcheur et la finesse de ses bulles. Ce cidre saura plaire à tous les amateurs puisque, sans être trop sucré, la douceur de la pomme exulte une saveur riche et complexe.

1300\$
le pack de 4



Code SAQ : 13735516

CHARDONNAY LA CÔTE 2016

Afin d'extraire la quintessence du terroir de Rougemont, nous avons choisi un coteau exposé plein sud avec un sol de galets sur un substrat de schiste pour y cultiver notre Chardonnay. Il possède une robe or pâle avec des reflets verts. Au nez, il est ample et élégant s'ouvrant sur des arômes de poires confites, de noisettes grillées, de notes florales et de verveine. En bouche, l'attaque est fraîche et minérale, suivi d'un milieu de bouche riche et en rondeur. Il est équilibré avec une belle longueur.

2400\$
750 ml



5500\$ le magnum 1500 ml

Code SAQ : 13612532

CHARDONNAY LA PLAGE

Le nom de cette cuvée évoque la plage de la mer de Champlain qui recouvrait d'eau saline, il y a 10 000 ans, la parcelle où poussent nos vignes sur la montagne de Rougemont. Un élevage sur lies fines en cuve ovoïde en béton et en cuve d'acier inoxydable confère à ce vin un caractère vif et fruité. Ce vin se démarque par ses arômes de fruits à chair blanche, ses notes florales et sa rondeur.

2000\$



Code SAQ : 13730310

PINOT GRIS

Sa robe est jaune paille brillant. Son nez est ample, avec des arômes de pamplemousse, de zestes de citrons confits ainsi que des notes florales et d'épices. En bouche, il est riche avec de la minéralité sous-jacente qui prolonge les saveurs vers une finale persistante et pure.

2400\$

Idéal avec les raclettes et les plats à base de porc.



Disponible en boutique

SAINT PÉPIN 2016

Cultivés sur les coteaux de notre domaine, nos raisins ont été choisis afin d'offrir le meilleur du terroir de Rougemont. Avec sa robe jaune pâle, il présente un nez fruité avec des notes de citrons confits et de confiture de pêches, agrémenté de fleurs blanches. L'attaque en bouche est fraîche et minérale et se termine par une belle rondeur, tout en finesse.

2100\$



Code SAQ : 13612786

VERSANT BLANC

L'assemblage de Frontenac Gris, blanc et du Vidal offre une robe jaune avec des reflets verts. La bouche présente une attaque vive, suivie d'un milieu de bouche ample, minéral apportant un bel équilibre.

1450\$

Élu « Star du terroir » par Alain Label des Fidèles de Bacchus

Coupe des nations 2016 Médaille d'or

Les grands vins du Québec 2016 Médaille d'argent



Code SAQ : 11957051

VIDAL RÉSERVE 2016

Vinifié et élevé neuf mois en barriques de chêne français et américains, le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes et de notes florales et vanillées. En bouche, il exprime une belle rondeur, du gras en milieu de bouche, pour terminer sur une finale persistante.

2100\$

Sélections Mondiales des vins Canada 2016 Médaille d'argent

Finger lakes International Wine Competition 2016 Médaille d'argent



Code SAQ : 12862951

LE GRAND COTEAU

Le Grand Coteau présente une robe grenat profonde. Au nez, il est ample et complexe avec des arômes de mûres, de cerises noires et d'épices douces ainsi que des touches de ganache et de violette.

Les Grands vins du Québec 2016
Médaille d'argent

55⁰⁰\$ le magnum 1500 ml



Code SAQ : 12358190

VERSANT ROUGE

L'assemblage de Frontenac Noir et de Marquette offre une robe pourpre et profonde. Le nez propose des arômes de fruits noirs, de confiture de bleuets avec des notes de torrification. L'attaque en bouche est fruitée et ample avec un soupçon de cacao. En finale, la richesse cède place à une pointe enrobée.

Coupe des nations 2016
Médaille d'or

Code SAQ : 12204086



BULLES VERSANT BLANC

Issu d'un assemblage de Vidal, de Frontenac Gris et de Frontenac Blanc, ce mousseux élevé sur lies fines rappelle le miel, la pêche, le citron confit et la pâte d'amande.

Savourez le visage festif du Versant Blanc!

Code SAQ : 13258297



BULLES VERSANT ROSÉ

Issu d'un assemblage de Frontenac Gris, Pinot Noir, Ste-Croix et Vidal. Élevé sur lies fines, ce charmant vin mousseux s'ouvre sur des arômes subtils de fruits rouges, de pamplemousses roses et de pâtisseries. En bouche, il est éclatant, gouleyant et fruité avec de légères notes épicées.

Disponible en boutique



FRONTENAC GRIS VENDANGE TARDIVE

Avec sa finesse et ses arômes d'agrumes, de miel et de coing, ce vin est agréable en bouche par sa fraîcheur et son équilibre.

Finger lakes International Wine Competition 2016
Médaille d'argent

Code SAQ : 11680523



PINOT GRIS VENDANGE TARDIVE

Tout en finesse, le nez présente des arômes de citrons, de fruits exotiques, de poires et de verveine. Il est rond en bouche, frais et équilibré avec une belle longueur qui finit sur des zestes d'agrumes.

Idéal avec les desserts légers à base de fruits et de chocolat blanc.

Disponible en boutique



PINOT GRIS VIN DE GLACE

Les raisins de ce vin de glace à la robe or pâle ont été vendangés à la main et minutieusement pressés. Le nez est ample et élégant avec des arômes de pamplemousse rose, de poire confite, de miel d'acacia et de zestes d'agrumes. En bouche il nous offre une grande onctuosité soutenue par un bel équilibre et une finale d'une grande élégance.

Parfait avec le foie gras poêlé et les gâteaux au fromage.

Disponible en boutique



VIDAL VIN DE GLACE

Les raisins de ce vin de glace ont été vendangés à la main au cœur de l'hiver et pressés soigneusement pour donner naissance à cette robe dorée ainsi qu'à ce nez envoûtant de mangue, de litchi et de notes de muscat. En bouche, il combine richesse et finesse.

Parfait avec le foie gras, les fromages relevés, les desserts fruités, les tartes tatin.

Code SAQ : 12029994





BOITES CADEAU

PLANCHE À DÉCOUPER

Planche à découper en bois à l'effigie de Coteau Rougemont.



15⁰⁰\$

FIZZ FRAMBOISE, POMME ET POIRE

Vendus en paquets de 4, les Fizz s'offrent facilement en cadeau.



13⁰⁰\$
le pack de 4

DUO VERSANT

Comprend :

- Un Versant Rouge
- Un Versant Blanc



35⁰⁰\$

DUO BULLES

Comprend :

- Un Bulles Versant Blanc
- Un Bulles Versant Rosé



45⁰⁰\$

TRIO DE BULLES

Comprend :

- Un Bulles Cidre
- Un Bulles Rosé Framboise
- Un Bulles Poiré



52⁰⁰\$

TRIO CLASSIQUE

Comprend :

- Un Versant Blanc
- Un Versant Rouge
- Un Bulles Rosé Framboise



52⁰⁰\$

QUATUOR DELUXE

Comprend :

- Un Pinot Gris Vendange Tardive
- Un Pinot Gris Vin de Glace
- Un Vidal Vin de Glace
- Un Framboise de Glace



100⁰⁰\$

TRIO DÉGUSTATION

Comprend :

- Un Cidre de Glace 50 ml
- Un Vin de Glace 50 ml
- Un Rosé Framboise 50 ml



20⁰⁰\$



NOUVEAUTÉ!

CHANDELIERS

Ces chandeliers sont faits à la main à partir de barriques ayant contenu nos vins rouges.
Faites vite, les quantités sont limitées!



5500\$
7 chandelles



4500\$
5 chandelles



3500\$
3 chandelles



1700\$
ensemble de 3



**VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT**