



GLACE BLANC de ST-JACQUES 2009

- **SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Le vignoble du Domaine St-Jacques est situé au sud de Montréal dans une des zones les plus chaudes du Québec.
- **CRÉATION DU VIGNOBLE :** Les premières vignes ont été plantées en 1999.
- **CÉPAGES :** Vandal-Cliche et Vidal.
- **DATE DE RÉCOLTE :** 12 au 19 décembre 2009.
- **VINIFICATION :** Le vin de Glace de St-Jacques est fait selon les règles de l'art les plus strictes. Récolté à une température oscillant entre -8 et -10°C, le froid concentre le sucre en gelant l'eau dans les baies de raisins. Suit une fermentation traditionnelle.
- **TYPE DE SOL :** Limon argilo-sablonneux.
- **CONSERVATION :** 5 à 7 ans.
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 4 et 6 °C (1 à 2 heures au frigo).
- **DÉGUSTATION :** Dominé par des arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), de poire et de pêche. En bouche le vin est liquoreux avec un bel équilibre sucre-acidité. Le vin reste longtemps en bouche.
- **CIRCONSTANCE DE CONSOMMATION / ACCORDS :** Servez le avec le foie gras, des fromages bleus ou seul en dessert.
- **DONNÉES TECHNIQUES :** Pourcentage d'alcool : 11% alc/vol
Acidité total : 13g/l
Sucre résiduel : 175 g/l
- **VINIFICATEUR :** Luc Rolland
- **OENOLOGUE :** Matteo Meglioli
- **PROPRIÉTAIRE :** Famille Du Temple-Quirion
- **PRIX À LA BOUTIQUE :** 32,00\$
- **SITE INTERNET :** www.domainest-jacques.com