



GLACE ROUGE 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 : Lucy Kuhlmann et maréchal Foch.
- 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 : Vin unique par sa couleur rubis intense, ses arômes de fruits exotiques mais également de fruits rouges confits auquel s'ajoute des notes d'épices. En bouche l'onctuosité, la richesse est en équilibre avec une acidité qui apporte de la fraîcheur au vin. Un pur délice.
- CIRCONSTANCE DE CONSOMMATION / ACCORDS : Servez le avec le foie gras, des fromages bleus ou seul en dessert.
- DONNÉES TECHNIQUES :  
Pourcentage d'alcool : 11,5% alc/vol  
Acidité total : 9 g/l  
Sucre résiduel : 196 g/l
- VINIFICATEUR : Luc Rolland
- OENOLOGUE : Matteo Meglioli
- PROPRIÉTAIRE : Famille Du Temple-Quirion
- PRIX À LA BOUTIQUE : 44,95\$
- SITE INTERNET : [www.domainest-jacques.com](http://www.domainest-jacques.com)