



# PINOT GRIS 2014

AROMATIQUE  
ET ROND

## TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique d'un Pinot Gris Québécois.

## VITICULTURE

Les vignes de 5 ans sont chouchoutées toute la saison afin que leur énergie se concentre dans les raisins. L'effeuillage minutieux permet un état sanitaire excellent et un équilibre entre alcool et acidité

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin

## VINIFICATION

Le tri à la main écarte les derniers morceaux de feuilles et les baies imparfaites.

Pressurage en grappes entières, le jus est débourbé par flottation puis fermenté à 16°C afin de valoriser les arômes variétaux.

Un bâtonnage en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraîcheur et volume en bouche.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : jaune avec de beaux reflets verts.

**Nez** : aromatique sur des notes de pêche et de fleurs blanches.

**Bouche** : gras en attaque suivi d'une grande fraîcheur apportant une belle longueur, on retrouve les arômes de pêche et de fleurs blanches.

**Accompagnement** : apéritif, volaille, filet de poisson, sushi ou fromage fruité.

Servir à 12 °C.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 3-4 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12,3% alc./vol.

Acidité totale : 5,1 g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 5,7g/L

Production de 1000 bouteilles

Prix : 21.35\$

