



PINOT NOIR 2014

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX

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 Noir 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.

Date de récolte : le 28 Septembre 2014.

VINIFICATION

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

Une macération longue et une extraction douce permettent de révéler la structure et la finesse du Pinot Noir. L'élevage en barrique de chêne apporte souplesse et longueur au vin

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : teinte rubis d'une belle intensité

Nez : fruits rouges comme la cerise, jumelés avec des notes grillées et d'épices.

Bouche : souple avec une attaque pleine de fruits. Les tannins donnent une belle structure avec une longue finale chaleureuse.

Garde : atteint son apogée après 5 ans de garde.

Accompagnement : viandes grillées, mijotées, fromage du Québec.

Servir à 18 °C

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5% alc./vol.

Acidité totale : 4.417g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 1.5g/L

Production de 757 bouteilles

Prix : 25.95\$