



RESERVE BLANC 2014

AROMATIQUE
ET ROND

TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-argileux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir toute la richesse du Seyval et du Vidal.

VITICULTURE

Les vignes 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 de l'alcool avec l'acidité.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin.

Date de récolte : du 23 septembre au 21 octobre 2014.

VINIFICATION

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

Fermenté en fût de chêne, le bâtonnage des lies ainsi que l'élevage de 6 mois apportent une structure et une complexité aux caractères fruités du Seyval et du Vidal.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : belle couleur à la teinte jaune dorée.

Nez : fruits, miel et vanille ainsi que des notes florales et grillées.

Bouche : belle fraîcheur avec du gras suivi d'une longueur riche et grillée.

Garde : accessible dès maintenant notre Réserve Blanc est de plus en plus charmeur au fil du temps, ses qualités lui permettent une garde de 5 ans.

Servir à 12 °C.

Accompagnement : fondue aux fromages, poisson grillé, viandes blanches en sauce, fromage fruités.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5% alc./vol.

Acidité totale : 4.81g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 0.1g/L

Code SAQ : 11506390

Production de 3419 bouteilles

Prix : 19.45\$

