



RÉSERVE ROUGE 2014

AROMATIQUE
ET SOUPLE

TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-argileux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir toute la richesse du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

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 des tannins avec l'acidité.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin.

Date de récolte : du 11 au 28 septembre 2015.

VINIFICATION

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

Macération à froid pour stabiliser la couleur, les meilleurs jus sont ensuite élevés en fût de chêne français pendant 14 mois apportant une structure et une complexité aux caractères fruités et épicés du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : rouge sombre et intense.

Nez : fruits noirs comme la mûre et le cassis, épice et cuir.

Bouche : ample et ronde en attaque. Tannins souples avec une longue finale.

Garde : accessible dès maintenant, notre Réserve Rouge est de plus en plus charmeur au fil du temps. Ses qualités lui permettent une garde d'au moins 7 ans.

Accompagnement : agneau, magret de canard et mijotés de bœuf, fromages forts.

Servir à 18 °C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 10 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5% alc./vol.

Acidité totale : 4.03g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 0.8g/L

Code SAQ : 11506365

Production de 5871 bouteilles

Prix : 19.45\$

