



# RIESLING 2014

FRUITÉ  
ET VIF

## 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 Riesling 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 : le 18 octobre 2014.

## VINIFICATION

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

Pressurage en grappes entières, le jus est protégé au maximum de l'oxygène 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** : assez puissant s'ouvrant sur des notes de pêche blanche, de fleurs et légèrement pétrolé, ce qui est la typicité du Riesling.

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

Servir à 12 °C.

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

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

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

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5 % alc./vol.

Acidité totale : 5.7 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres résiduels : 7.1 g/L

Production de 670 bouteilles

Prix : 21.95\$