



VIN DE GLACE BLANC 2011

FRUITÉ ET
EXTRA-DOUX

TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. Ce vin est élaboré avec les cépages Vidal et Vandal-Cliche.

VITICULTURE

Les vignes sont chouchoutées toute la saison afin que leur énergie se concentre dans les raisins.

Vendange effectuée, suite à de nombreux cycles de gel/dégel et durant une journée où les températures sont inférieures à -8°C.

Date de récolte : mi-décembre 2011.

VINIFICATION

Pressurage en grappes entière, le jus est protégé au maximum de l'oxygène puis fermenté à 16°C afin de valoriser les arômes variétaux.

Le Pressurage dure une douzaine d'heures afin d'extraire un jus très riche en sucre, tandis que l'eau des raisins reste dans le pressoir sous forme de glace.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : jaune doré.

Nez : généreux. Arômes de fruits exotiques, coing, mirabelle, pomme confite.

Bouche : liquoreux, long avec un bel équilibre entre le sucre et l'acidité.

Accompagnement : foie gras, fromage bleu, dessert, pomme tatin.

Servir à 8 °C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5-7 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 10% alc./vol.

Acidité totale : 8g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 210g/L

Code SAQ : 11506331

Prix : 31.80\$