



# CHARDONNAY RÉSERVE 2015

AROMATIQUE  
ET ROND

## TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique du Chardonnay.

## 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 entre alcool et acidité.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin.

Date de récolte : le 01 octobre 2015.

## VINIFICATION

Le tri à la main écartant 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 légers reflets dorés.

**Nez** : les arômes primaires de poire et de fleurs blanches se marient à la perfection aux notes de bois frais et de beurre.

**Bouche** : l'attaque est franche et révèle des saveurs lactées, le milieu de bouche est rond et met en avant le fruit, en finale on trouve la minéralité et l'élevage en barrique.

**Accompagnement** : fruits de mer, filet de poisson, tartare de saumon ou fromage fruité.

Servir à 12 °C.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 4-5 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié.

Alcool : 12.5% alc./vol.

Acidité totale : 3.99 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres résiduels : 0.2 g/L

Code SAQ : -

Production de bouteilles : 3550

Prix : 23.95\$