



CLASSIQUE BLANC 2015



TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique des cépages Seyval et 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 entre alcool et acidité.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin.

Date de récolte : du 23 septembre pour le Seyval au 21 octobre pour le Vidal 2015.

VINIFICATION

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

Pressurage en grappes entière, 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 fraicheur et volume en bouche.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : jaune avec de beaux reflets verts.

Nez : assez puissant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de bourgeon de cassis et de fleurs.

Bouche : d'une grande fraîcheur apportant une belle longueur, on apprécie les arômes de pomme, d'agrumes et de fleurs blanches.

Accompagnement : volaille, filet de poisson, sushis ou fromage fruité.

Servir à 12 °C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

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

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5% alc./vol.

Acidité totale : 4.4g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 0.1g/L

Code SAQ : 11506120

Production de 26 000 bouteilles

Prix : 14.95\$

