



ROSÉ ST-JACQUES 2015

FRUITÉ
ET LÉGER

TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir le fruité et la rondeur d'un rosé issu de Lucy Kuhlmann et de Maréchal Foch.

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.

La vendange effectuée à la main, préserve la qualité du raisin.

Date de récolte : du 11 au 27 septembre 2015.

VINIFICATION

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

Rosé de saigné, 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 : robe arborant une couleur rose cerise de bonne intensité.

Nez : assez puissant s'ouvrant sur des notes de cerise, de framboise et de sucre d'orge.

Bouche : un bel équilibre entre fraicheur et souplesse, la texture ample précède une finale légèrement soutenue.

Accompagnement : volaille, poisson, viandes grillées, pizza & fromages du Québec.

Servir à 12°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 2 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 13% alc./vol.

Acidité totale : 4.06 g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 0.9g/L

Code SAQ : 11427544

Production de 4900 bouteilles

Prix : 15.45\$

