

CLASSIQUE BLANC 2016

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 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 29 septembre 2016 (Seyval) au 28 octobre 2016 (Vidal).

VINIFICATION

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

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 : aromatique 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.

Servir à 12 °C.

Accompagnement : volaille, filet de poisson, sushis 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 : 4.43 g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 1.5 g/L

Code SAQ : 11506120

Production de 29 900 bouteilles

Prix : 14.95\$

