



PINOT GRIS 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 d'un Pinot Gris Québécois

VITICULTURE

Les vignes de 5 ans 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

VINIFICATION

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

Pressurage en grappes entières, le jus est débourbé par flottation 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 sur des notes de pêche et de fleurs blanches

Bouche : gras en attaque suivi d'une grande fraîcheur apportant une belle longueur, on retrouve les arômes de pêche et de fleurs blanches

Servir à 12 °C.

Accompagnement : apéritif, volaille, filet de poisson, sushi 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 : 3.68g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 2g/L

Production de 5950 bouteilles

Prix : 21.35\$

