



RESERVE BLANC 2016

AROMATIQUE
ET ROND

TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-argileux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir toute la richesse du Frontenac, Vidal, Seyval et 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 de l'alcool avec l'acidité.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin.

VINIFICATION

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

Fermenté en fût de chêne, le bâtonnage des lies ainsi que l'élevage de 6 mois apportent une structure et une complexité aux caractères fruités du Seyval et du Vidal.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : belle couleur à la teinte jaune dorée.

Nez : fruits, miel et vanille ainsi que des notes florales et grillées.

Bouche : belle fraîcheur avec du gras suivi d'une longueur riche et grillée.

Garde : accessible dès maintenant notre Réserve Blanc est de plus en plus charmeur au fil du temps, ses qualités lui permettent une garde de 5 ans.

Servir à 12 °C.

Accompagnement : fondue aux fromages, poisson grillé, viandes blanches en sauce, fromage fruités.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5% alc./vol. 750 ml

Acidité totale : 4.81g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 2g/L

Code SAQ : 11506390

Production de 4070 bouteilles

Prix : 19.45\$

