



# ROSÉ ST-JACQUES 2016

FRUITÉ  
ET LÉGER

## TERROIR & CÉPAGES

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

## 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 12 au 27 septembre 2016.

## VINIFICATION

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

Rosé d'assemblage, nous faisons des saignées de nos meilleures cuvées de raisins rouges afin d'obtenir un rosé riche et équilibré.

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 saumonée de bonne intensité.

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

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

**Accompagnement** : volaille, filet de poisson, viandes grillées, pizza et fromages du Québec.

Servir à 12°C.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 2 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5% alc./vol.

Acidité totale : 4.94 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres résiduels : 1.5g/L

Code SAQ : 11427544

Production de 17000 bouteilles

Prix : 15.45\$

