



# SELECTION ROUGE 2016

FRUITÉ ET  
GÉNÉREUX

## TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-argileux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir toute la richesse du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

## 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 des tannins 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.

Macération à froid pour stabiliser la couleur, le raisin est ensuite travaillé afin d'obtenir des tannins en finesse et mettre en valeur les caractères fruités et épiciés du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : rouge sombre et intense.

**Nez** : fruits mûrs comme la cerise et la framboise, jumelés à des notes de graphite et d'épices.

**Bouche** : ample avec une attaque pleine de fruits. Les tannins sont soyeux avec une longue finale chaleureuse.

**Garde** : accessible dès maintenant notre Sélection monte en puissance au fil du temps jusqu'à son apogée après 5 ans de garde.

Servir à 18 °C.

**Accompagnement** : viandes grillées de porc, de bœuf et de veau, fromages du Québec.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5 % alc./vol.

Acidité totale : 4.18 g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 1.9 g/L

Code SAQ : 11506306

Production de 27 000 bouteilles

Prix : 16.45 \$





# SELECTION ROUGE 2015

FRUITÉ ET  
GÉNÉREUX

## TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-argileux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir toute la richesse du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

## 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 des tannins avec l'acidité.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin

Date de récolte : du 11 au 28 septembre 2015.

## VINIFICATION

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

Macération à froid pour stabiliser la couleur, le raisin est ensuite travaillé afin d'obtenir des tannins en finesse et mettre en valeur les caractères fruités et épicés du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : rouge sombre et intense.

**Nez** : fruits mûrs comme la cerise et la framboise, jumelés à des notes de graphite et d'épices.

**Bouche** : ample avec une attaque pleine de fruits. Les tannins sont soyeux avec une longue finale chaleureuse.

**Garde** : accessible dès maintenant notre Sélection monte en puissance au fil du temps jusqu'à son apogée après 5 ans de garde.

Servir à 18 °C.

**Accompagnement** : viandes grillées de porc, de bœuf et de veau, fromages du Québec.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.5 % alc./vol.

Acidité totale : 4.18 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres résiduels : 1.9 g/L

Code SAQ : 11506306

Production de 31 000 bouteilles

Prix : 17.35 \$



8 27924 07906 2