



# RIESLING 2017

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 Riesling Québécois.

## 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 : le 17 octobre 2017.

## VINIFICATION

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

Pressurage en grappes entières, le jus est protégé au maximum de l'oxygène puis fermenté à 16°C afin de valoriser les arômes variétaux.

Un bâtonnage en barriques permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche

Une partie du vin a été élevé en barriques, la barrique permet de révéler la fraicheur de ce riesling tout en apportant une grande complexité.

Cette méthode de vinification est inspirée de l'élevage de certain Riesling grand cru Alsacien.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : jaune avec de beaux reflets verts.

**Nez** : assez puissant s'ouvrant sur des notes de pêche blanche, de fleurs et légèrement pétrolé, ce qui est la typicité du Riesling.

**Bouche** : gras en attaque suivi d'une grande fraîcheur apportant une belle longueur, on apprécie les arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Servir à 12 °C.

**Accompagnement** : apéritif, volaille, filet de poisson, choucroute ou fromage fruité

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 3-4 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12.7 % alc./vol.

Sucres résiduels : 2.0g/L

Production de 3800L

