

# CABERNET FRANC 2018



## 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 Noir Québécois.

## VITICULTURE RAISONNÉE

Nous pratiquons une viticulture raisonnée avec nos Agronomes qui dépistent à toutes les semaines durant la saison végétative, pour nous indiquer les foyers de maladies à corriger manuellement dans un premier temps et, si nécessaire, appliquer un produit de faible indice de risque pour la santé (IRS) en dose réduite. Nous n'appliquons jamais d'insecticide sur les vignes qui produisent du raisin et désherbons mécaniquement presque tout le temps.

**La santé et l'équilibre naturel de nos sols est primordial, donc nous évitons tous produits et opérations pouvant nuire à court, moyen et long terme à notre structure de sol.**

Les vignes sont chouchoutées toute la saison à la main afin de balancer et concentrer leur énergie dans les raisins. L'effeuillage minutieux permet un état sanitaire excellent et un équilibre entre alcool et acidité.

Date de récolte : Octobre 2018.

## VINIFICATION

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

Le cabernet franc est fermenté en barrique de chêne de 400 litres mis à la verticale avec pigeage régulier. Par la suite un élevage en barrique de chêne français bonifie le vin et lui apporte souplesse, équilibre et longueur.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : teinte rubis d'intensité moyenne.

**Nez** : fruits rouges comme la framboise, jumelés avec des notes florales et grillée.

**Bouche** : souple avec une attaque pleine de fruits. Le vin est frais avec une structure tannique en équilibre avec une longue finale fruitée et une légère note grillée.

**Garde** : atteint son apogée après 5 ans de garde.

**Accompagnement** : viandes grillées, mijotées, fromages du Québec.

Servir à 18 °C.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime.

IGP Vin du Québec certifié / Quebec Wine certified IGP

Alcool : 12 % alc./vol.

Acidité totale : 6.11 g/

Sucres résiduels : 2.4 g/l

Code SAQ : -

Production de 1300 bouteilles

Prix : 24.95\$