

AROMATIQUE
ET ROND

CHARDONNAY RÉSERVE 2018



TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux (Loam) à grande complexité situé sur le drumlin de St-Jacques de l'ancienne mer de Champlain. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique du Chardonnay.

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.

VINIFICATION

Les vendanges manuelles permettent une récolte de qualité en éliminant à la vigne les feuilles et les baies abîmées. Une fois au chai, le pressurage en grappe entière donne un jus de grande qualité qui sera fermenté à basse température (16°C) afin de valoriser les arômes variétaux et l'expression du terroir. La fermentation se déroule en cuve en acier inoxydable. L'élevage de cette cuvée Réserve se passe en fût de chêne français de 400 litres pendant 6 à 8 mois avec bâtonnage qui apporte texture et ampleur au vin.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : jaune avec de légers reflets dorés.

Nez : les arômes primaires de poire et de fleurs blanches se marient à la perfection aux notes de bois frais et de beurre.

Bouche : l'attaque est franche et révèle des saveurs lactées, le milieu de bouche est rond et met en avant le fruit, en finale on trouve la minéralité et l'élevage en barrique.

Accompagnement : fruits de mer, filet de poisson, tartare de saumon ou fromage fruité.

Servir à 12 °C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 ans suivant son millésime, mais peut vieillir jusqu'à 10 ans.
Vin du Québec certifié.

Alcool : 11% alc./vol.

Acidité totale : 3.99 g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 1.1 g/L

Code SAQ : 13107137

Production de bouteilles : 2 200

Prix : 23.95\$