

# CHARDONNAY RÉSERVE 2020

AROMATIQUE  
ET ROND



## TERROIR & CÉPAGES

Situées à St-Jacques-le-Mineur dans la vallée du Richelieu, nos vignes prennent racine dans une plaine ondulée formée à l'origine par le déplacement des glaciers, qui ont donné vie au drumlin de St-Jacques, et par le retrait de la mer de Champlain. Les sols loameux calcaires du domaine offrent une grande complexité, de par leur texture et leur composition géologique. L'ensoleillement, les vents et le microclimat y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique du Chardonnay.

## Conversion Bio depuis 2018

Nous pratiquons une viticulture raisonnée depuis 2005 et sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2018 avec Écocert Canada.

**La santé et l'équilibre naturel de nos sols sont primordiaux. Nous bichonnons nos vignes en favorisant la biodiversité avec différents engrais verts pour maintenir nos sols pleins de vie.**

Aucun insecticide n'est appliqué sur les vignes qui produisent du raisin et le désherbage s'effectue mécaniquement. 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 et un équilibre parfait entre alcool, structure et acidité.

## VINIFICATION

Par la qualité de nos opérations dans nos vignes, les raisins sont récoltés à parfaite maturité et leur état sanitaire rend simple et facile la vinification. Dès que les raisins sont récoltés, ils sont pressés en cage fermée en protégeant les jus au maximum de toute oxydation. La fermentation alcoolique ainsi que l'élevage de cette cuvée Réserve se passe en barriques de chêne français de 400 litres pendant 6 mois avec bâtonnages réguliers qui apportent texture et ampleur au vin.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : Jaune intense avec des reflets dorés.

**Nez** : Les arômes primaires de poire, de fleurs blanches et d'épices douces se marient à la perfection aux notes de bois légèrement grillé et de beurre frais.

**Bouche** : L'attaque est franche et révèle des saveurs lactées, le milieu de bouche est rond et met en avant le fruit et la longue finale exprime l'élevage en barrique avec une certaine minéralité.

**Accompagnement** : Compagnon idéal de vos plats à base de fruits de mer (homard, crabe), mais aussi de la volaille en sauce.

Servir à 12 °C.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

Peut vieillir plus de 10 ans.

Certifié IGP Vin du Québec – Indication Géographique protégée par Écocert Canada.

Alcool : 12,7% alc./vol.

Acidité totale : 4.81 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres résiduels : < 1 g/L