

CLASSIQUE 2023

FRUITÉ
ET VIF

TERROIR & CÉPAGES

Situé 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 des cépages Vidal (70%) et Seyval (30%).

BIOLOGIQUE

Nous pratiquons une viticulture raisonnée depuis 2005 et depuis 2021, 100% du vignoble est conduit en culture biologique certifié par 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 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. Dès que les raisins sont récoltés, ils sont pressés en cage fermée, en protégeant les jus au maximum de toute oxydation. En cuve, on laisse travailler les levures naturelles, qui démarrent et complètent les fermentations à basse température, sans aucun ajout de produit afin de faire ressortir les arômes naturels de notre terroir. Un bâtonnage régulier de nos lies fines en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Légèrement doré avec de beaux reflets verts.

Nez : Expressif, le nez s'exprime sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et une légère note herbacée nous rappelant l'herbe fraîchement coupée.

Bouche : Très expressif avec des arômes dominés par les fruits comme le citron confit, la poire mure. Un vin équilibré, vibrant qui se termine sur une longue finale minérale.

Accompagnement : Servir en apéritif, avec un plat de volaille ou un filet de poisson. N'oubliez pas que les fromages du Québec se marient très bien avec le Classique.

Servir entre 10 et 12°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

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

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12%

Acidité totale : 6.17 g/L

Sucres résiduels : <1 g/L

Dates de récolte : 26-27-28 septembre 2023 (Seyval)

3-4-5 Octobre 2023 (Vidal)

