

CLASSIQUE BLANC BIO 2020

FRUITÉ
ET VIF



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

Conversion Bio depuis 2018

Nous pratiquons une viticulture raisonnée depuis 2005 et sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2018 avec Écocert Canada. Notre Classique Blanc est notre premier produit certifié biologique.

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, puis fermenté à 16°C 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 : Assez puissant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de poire

Bouche : Des arômes d'agrumes, de poire, de pêche blanche et de fleur d'acacia. Un vin 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 Blanc.

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 : 4,81g/L

Sucres résiduels : < 1g/L