

# CLASSIQUE BLANC 2018



APPELLATION IGP VIN DU QUÉBEC (CERTIFIÉ PAR ÉCOCERT CANADA)



## 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 des cépages Vidal (65%) et Seyval (35%).

## 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.

Rendement : 5-8 Tonnes par Hectare (2018 - 40 à 55 hectolitre par Hectare)

**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 : du 14-17 septembre 2018 (Seyval) au 1-6 octobre 2018 (Vidal)

## VINIFICATION

Le tri à la main écartant les derniers morceaux de feuilles et les baies imparfaites. Pressurage à cage fermée, en grappes entières et foulées, le jus est protégé au maximum de l'oxygène puis fermenté à 16°C afin de valoriser les arômes variétaux. Un bâtonnage régulier en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : jaune avec de beaux reflets verts.

**Nez** : assez puissant s'ouvrant sur des notes d'agrumes, de bourgeon de cassis et de fleurs.

**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. Servir entre 10 et 12 °C.

**Accompagnement** : sert 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.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

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

*Appellation IGP Vin du Québec (auditée et certifiée annuellement par Écocert Canada)*

Alcool : 11.5% alc./vol. 750 ml

Acidité totale : 7.28 g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 1.2g/L

Code SAQ : 11506120

Production de 37 000 bouteilles

Prix : 15.95\$

