



MOUSSEUX BRUT ROSÉ 2017

TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sableux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique du Pinot Noir et 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. Le vignoble est en conversion en agriculture biologique.

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

Élaboré selon la méthode traditionnelle, le mousseux rosé du Domaine St-Jacques est un assemblage de chardonnay (50 %) et pinot noir (50 %). Après la récolte les raisins sont triés avant d'être pressurés (avec macération pelliculaire de quelques heures) pour en ressortir le meilleur jus. Mis en cuve en acier inoxydable, le jus fermente à basse température pour exprimer la finesse aromatique. La fermentation malolactique finalise l'étape de la fermentation. Par la suite, la mise en bouteille s'effectue pour la deuxième fermentation. La prise de mousse se déroule en bouteille et par la suite le vin commence un long repos de plus de 20 mois sur lie. La dernière partie permet d'éliminer le dépôt formé par la deuxième fermentation et dégorgeant manuellement chacune des bouteilles et compléter par la liqueur d'expédition dosée à 6 g/l.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Ce vin mousseux brut de chardonnay et de pinot noir présente une robe saumonée. Il s'exprime avec des arômes de pêche, de petits fruits rouges et de fleurs. En bouche, la finesse des bulles apporte une texture crémeuse. Le vin est frais avec de l'ampleur et une longue finale. Idéal à l'apéritif, mais sera accompagner les fruits de mer et les poissons comme le saumon.

Œil : rosé, saumoné.

Nez : pêche, petits fruits rouges et fleurs.

Bouche : bulles fines avec une texture crémeuse.

Garde : À boire en jeunesse mais pouvant vieillir dans de bonne condition 3 à 5 ans.

Accompagnement : apéritif, fruits de mer, poissons.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

Vin du Québec certifié par Écocert Canada

Alcool : 11,5%

Acidité totale : 7.01 g/L

Sucres résiduels : 6 g/L

Code SAQ : 14473301

Production de 3000 bouteilles

Prix : 34.95\$