

Brut 2014 de St-Jacques

FRUITÉ
ET VIF



TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique des cépages Chardonnay et Seyval Blanc.

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.

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

Le tri à la main écarte les derniers morceaux de feuilles et les baies imparfaites.

Pressurage en grappes entières, le jus est protégé au maximum de l'oxygène puis fermenté à 16°C afin de valoriser les arômes variétaux.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : jaune avec de beaux reflets verts.

Nez : assez puissant s'ouvrant sur des notes de pomme, de fleurs blanches et légèrement grillé.

Bouche : gras en attaque suivi d'une grande fraîcheur apportant une belle longueur, on apprécie les arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Servir à 10 °C.

Accompagnement : apéritif, volaille, filet de poisson, choucroute ou fromage fruité.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 10 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12 % alc./vol.

Sucres résiduels : 6.0g/L

Production de 600 bouteilles

Prix : 28,95\$