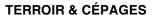


DOMAINE St-IACOUES

# **PINOT GRIS 2018**





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 <u>minéralité</u> et la dimension aromatique du Pinot Gris 2018.

### 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.

Date de récolte : Octobre 2018

#### VINIFICATION

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

Pressurage en grappes entières, le jus est débourbé par flottation puis fermenté à 16°C afin de valoriser les <u>arômes variétaux</u>

Un <u>bâtonnage</u> en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre <u>fraicheur et volume</u> en <u>bouche</u>

## **DÉGUSTATION & ACCORDS**

Œil: jaune avec de beaux reflets vert.

Nez : aromatique sur des notes de pêche et de fleurs blanches

Bouche: gras en attaque suivi d'une grande fraîcheur apportant une belle longueur,

on retrouve les arômes de pêche et de fleurs blanches

Servir entre 10 et 12 °C.

Accompagnement : apéritif, volaille, filet de poisson, sushi ou fromage fruité

# CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES Certifié IGP – Indication géographique protégée

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

Alcool: 12% alc./vol.

Acidité totale : 7.8 g/L (H2SO4) Sucres résiduels : 1.5 g/L Production de 5900 bouteilles

Prix: 21.95\$





DOMAINE St-JACQUES

PINOT GRIS