

# PINOT NOIR 2016

FRUITÉ ET  
GÉNÉREUX



## TERROIR & CÉPAGES

Sol limono-sablonneux à grande complexité. L'ensoleillement et les vents y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique d'un Pinot Noir Québécois.

## 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 : le 28 septembre 2016.

## VINIFICATION

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

Une macération longue et une extraction douce permettent de révéler la structure et la finesse du Pinot Noir. L'élevage en barrique de chêne apporte souplesse et longueur au vin.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : teinte rubis d'une belle intensité.

**Nez** : fruits rouges comme la cerise, jumelés avec des notes grillées et d'épices.

**Bouche** : souple avec une attaque pleine de fruits. Les tannins donnent une belle structure avec une longue finale chaleureuse.

**Garde** : atteint son apogée après 5 ans de garde.

**Accompagnement** : viandes grillées, mijotées, fromages du Québec.

Servir à 18 °C.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 5 à 7 ans suivant son millésime.

Vin du Québec certifié

Alcool : 12 % alc./vol.

Acidité totale : 3.74 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres résiduels : 2.8 g/L

Code SAQ : 13023172

Production de 3650 bouteilles

Prix : 25.95\$