

PINOT NOIR 2019

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX



TERROIR & CÉPAGES

Situées à St-Jacques-le-Mineur dans la vallée du Richelieu, nos vignes prennent racine dans une plaine ondulée formée à l'origine par le déplacement des glaciers, qui ont donné vie au drumlin de St-Jacques, et par le retrait de la mer de Champlain. Les sols loameux calcaires du domaine offrent une grande complexité, de par leur texture et leur composition géologique. 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.

CONVERSION BIO DEPUIS 2018

Nous pratiquons une viticulture raisonnée depuis 2005 et sommes en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2018 avec Écocert Canada.

La santé et l'équilibre naturel de nos sols sont primordiaux. Nous travaillons la biodiversité dans nos vignes avec différents engrais verts pour maintenir nos sols pleins de vie.

Aucun insecticide n'est appliqué sur les vignes qui produisent du raisin et le désherbage s'effectue mécaniquement. 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

Par la qualité de nos opérations dans nos vignes, les raisins sont récoltés à parfaite maturité et leur état sanitaire rend simple et facile la vinification. 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 ans suivant son millésime.

Certifié IGP Vin du Québec – Indication Géographique protégé par Écocert Canada

Alcool : 11 % alc./vol.

Acidité totale : 4,47 g/L

Sucres résiduels : <1 g/L