

RESERVE ROUGE 2019

AROMATIQUE
ET SOUPLE



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. L'ensoleillement, les vents et le microclimat y sont parfaits pour obtenir la minéralité et la dimension aromatique des cépages Lucy Kuhlmann et Maréchal Foch.

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 bichonnons nos vignes en favorisant la biodiversité 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 et un équilibre parfait entre alcool, structure 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. Macération à froid en cuve pour stabiliser la couleur pendant 3 à 4 jours, puis fermenté avec pigeages et remontages réguliers. Suite à la fermentation alcoolique, les raisins sont laissés en macération dans le vin jusqu'à 10 jours et décuvés/pressés par la suite en séparant le vin de goutte et le vin de presse. Ils sont ensuite élevés séparément en fût de chêne français de 400L pendant 6 mois apportant structure et complexité aux caractères fruités et épiciés du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Rouge profond et intense.

Nez : Fruits noirs comme la mûre et le cassis, épice léger.

Bouche : Ample et ronde. Les tannins sont souples avec une longue finale.

Accompagnement : Agneau, pâtes relevée, mijotés de bœuf et fromages forts.

Servir à 16 °C à 18 °C

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

Peut vieillir plus de 10 ans.

Certifié IGP Vin du Québec – Indication Géographique Protégée par Écocert Canada.

Alcool : 12% alc./vol.

Acidité totale : 4,4g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : <1 g/L