

RIESLING 2018

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 d'un Riesling 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.

Vendange effectuée à la main préservant la qualité du raisin : le 18 octobre 2017.

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.

Un bâtonnage en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : jaune avec de beaux reflets verts.

Nez : assez puissant s'ouvrant sur des notes de pêche blanche, de fleurs et légèrement pétrolé, ce qui est la typicité du Riesling.

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 12 °C.

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

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

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

Vin du Québec certifié

Alcool : 11 % alc./vol.

Acidité totale : 5.7 g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 1.3 g/L

Code SAQ : 14029795

Production de 2500 bouteilles

Prix : 21.95\$