

ROSÉ ST-JACQUES 2018



APPELLATION IGP VIN DU QUÉBEC (CERTIFIÉ PAR ÉCOCERT CANADA)

TERROIR & CÉPAGES

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 minéralité et la dimension aromatique des cépages Lucy Kuhlmann (60%) et Maréchal Foch (40%).

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 : du 31 août au 13 septembre 2018. Vendanges à la main et à la vendangeuse mécanique Grégoire G3 2018 avec tri intégré.

VINIFICATION

Le tri à la main écarte les derniers morceaux de feuilles et les baies imparfaites. Rosé d'assemblage à pressurage en cage fermée.

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 : robe arborant une couleur rose saumonée de bonne intensité.

Nez : assez puissant s'ouvrant sur des notes de cerise, de framboise, de pêche et de sucre d'orge.

Bouche : un bel équilibre entre fraicheur et souplesse, la texture ample précède une finale légèrement soutenue.

Accompagnement : volaille, filet de poisson, viandes grillées, pizza et fromages du Québec.

Servir entre 10 et 12°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire dans les 2 ans suivant son millésime.

Appellation IGP Vin du Québec (Certifié et audité annuellement par Écocert Canada)

Alcool : 11.3% alc./vol.

Acidité totale : 7.46 g/L (H₂SO₄)

Sucres résiduels : 3.9g/L

Prix : 15.95\$

Production de 22 300 bouteilles

