



RESERVE ROUGE 2018



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 (50%), maréchal Foch (50%).

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 27 septembre au 10 octobre 2016

VINIFICATION

Le tri à la main écarte les derniers morceaux de feuilles et les baies imparfaites. Macération à froid pour stabiliser la couleur, les meilleurs jus sont ensuite élevés en fût de chêne français de 400L pendant 10 mois apportant une structure et une complexité aux caractères fruités et épicés du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : rouge sombre et intense.

Nez : fruits noirs comme la mûre et le cassis, épice et cuir.

Bouche : ample et ronde en attaque. Les tannins sont souples avec une longue finale.

Garde : accessible dès maintenant, notre Réserve Rouge est de plus en plus charmeur au fil du temps. Ses qualités lui permettent une garde d'au moins 7 ans. Servir à 18 °C.

Accompagnement : agneau, magret de canard et mijotés de bœuf, fromages forts.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

Certifié IGP- Indication Géographique Protégée

À boire dans les 10 ans suivant son millésime.

Alcool : 12% alc./vol.

Acidité totale : 6.78 g/L (H2SO4)

Sucres résiduels : 3.4g/L

Production de 11 000 bouteilles

Prix : 19.95\$

