

CUVÉE ORANGE 2021



TERROIR & CÉPAGES

Situé 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 Pinot Gris, Gewurztraminer et Geisenheim.

Certifié Biologique par Écocert Canada

Nous pratiquons une viticulture raisonnée depuis 2005 et depuis 2021, 100% du vignoble est conduit en culture biologique certifié par 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 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. Dès que les raisins sont récoltés, ils sont mis en cuve, puis on laisse travailler les levures naturelles, qui démarrent et complètent les fermentations à basse température, sans aucun ajout de produit afin de faire ressortir les arômes naturels de notre terroir. Suite à la macération de 30 jours de la Cuvée Orange 2021 avec comme intervention seulement de léger remontage, les raisins sont pressés en cage fermée, en protégeant les jus au maximum de toute oxydation. Un bâtonnage régulier de nos lies fines en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Non filtré, ce vin est légèrement brouillé avec une teinte orange aux reflets cuivrés.

Nez : Expressif, le nez s'exprime sur des arômes d'orange sanguine, de thé avec une note florale.

Bouche : L'attaque est droite et fraîche avec une montée en puissance en milieu de bouche et une présence de tannins qui s'allonge sur une longue finale.

Accompagnement : Poissons fumés, plats asiatiques, porc, veau, volaille et les fromages du Québec à pâtes fermes.

Servir entre 12 et 14°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire maintenant

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12%

Acidité totale (H₂SO₄) : 3.4 g/L

Sucres résiduels : 1,5 g/L

SO₂ libre : <5 mg/L

SO₂ total : <5 mg/L

