

Brut Rosé 2021

FRUITÉ
ET VIF

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 Chardonnay (50%) et Pinot noir (50%).

BIOLOGIQUE

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

Élaboré selon la méthode traditionnelle les raisins de Chardonnay (50%) et Pinot noir (50%) sont récoltés et pressés en cage fermée protégeant les jus de toute oxydation. Le jus fermente à basse température pour exprimer la finesse aromatique. La fermentation malolactique finalise l'étape de la première fermentation et la mise en bouteille s'effectue pour la deuxième fermentation. La prise de mousse se déroule en bouteille et par la suite, le vin commence un long repos de 24 mois sur lies. La dernière étape permet d'éliminer le dépôt formé par la deuxième fermentation en dégorgant chacune des bouteilles, dosées à 3 g/L.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Il s'exprime avec des arômes de pêche, de petits fruits rouges et de fleurs. En bouche, la finesse des bulles apporte une texture crémeuse. Le vin est frais avec de l'ampleur et une longue finale. Idéal à l'apéritif, mais sera accompagner les fruits de mer et les poissons comme le saumon.

Œil : Rosé

Nez : Pêche, petits fruits rouges et fleurs

Bouche : Bulles fines avec une attaque fraîche et franche.

Accompagnement : apéritif, fruits de mer, poissons, apéro.

Servir entre 10 et 12°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

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

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12%

Acidité totale : 4 g H₂SO₄/L

Sucres résiduels : 3 g/L

Dates de récolte : 15 septembre 2021 (Chardonnay)

3 Octobre 2021 (Pinot noir)

Code SAQ : 14473301

