

# CHARDONNAY RÉSERVE 2022

AROMATIQUE  
ET ROND

## 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 du Chardonnay.

## 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 lors une macération pelliculaire commence pour quelques heures dans le pressoir à cage fermé. Suite au pressurage, le jus est mis en foudre de chêne français ou les levures indigènes transforment le jus en vin. Les fermentations se déroulent sans aucun ajout de produit afin de faire ressortir les arômes naturels de notre terroir. Un bâtonnage régulier des lies fines permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche.

## DÉGUSTATION & ACCORDS

**Œil** : Jaune intense avec des reflets dorés.

**Nez** : Les arômes de fleurs blanches, de fruits (la poire et la pêche), et d'amandes se marient à la perfection aux notes de beurre frais.

**Bouche** : L'attaque est élégante et franche et révèle des saveurs lactées. Le milieu de bouche est rond et met en avant les fruits et les notes florales. La longue finale exprime l'élevage en foudre.

**Accompagnement** : Compagnon idéal de vos plats à base de fruits de mer (homard, crabe), mais aussi de la volaille, le porc et le veau en sauce à base de crème.

## CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

Peut vieillir une dizaine d'années.

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12,5% alc./vol.

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) 6.76 g/L

Sucres résiduels : < 1 g/L

