

CUVÉE NATURELLE 2022

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. L'assemblage est composé de vidal (60%) et chardonnay (40%)..

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 macérés et pressés dans un pressoir à cage fermée. La fermentation (levures indigènes) se déroule en cuve inox pour le vidal et en foudre de chêne pour le chardonnay, sans aucun ajout de produit afin de faire ressortir les arômes naturels de notre terroir. Un bâtonnage régulier de nos lies fines permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraicheur et volume en bouche. Aucune filtration ni d'ajout de sulfite n'est fait avant l'embouteillage de notre Cuvée Naturelle.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Non-filtré, le vin est voilé et présente une teinte jaune d'intensité moyenne.

Nez : D'une belle intensité avec des arômes de fleurs blanches, de fruits mûres et une note de beurre vanillé.

Bouche : Le vin est expressif avec une belle fraîcheur, un milieu de bouche plus ample et une longue finale riche et puissante. Un pur plaisir !

Accompagnement : Servir en apéritif, avec un plat de volaille ou un filet de poisson. N'oubliez pas que les fromages du Québec se marient très bien avec la cuvée Naturelle.

Servir entre 10 et 12°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire maintenant.

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12,1%

Acidité totale (H₂SO₄): 4,35 g/L

Sucres résiduels : <1,2 g/L

SO₂ libre : <5 mg/L

SO₂ total : <10 mg/L

