

PINOT NOIR 2022

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX



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 Pinot Noir.

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. Les raisins passent par une macération à froid précédant la fermentation (levures indigènes) permettant une extraction douce qui révèle la structure et la finesse du Pinot Noir. L'élevage en barrique de chêne Français de 400 litres pendant 8 mois apporte de l'élégance et de l'harmonie au vin.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Teinte rubis.

Nez : Fruits rouges comme la cerise et la framboise jumelés à une pointe d'épices (poivre).

Bouche : Le vin est frais avec une attaque ample et pleine de fruits. Les tannins souples participent à la structure du vin. La finale est précise et longue avec de petites notes grillées.

Garde : Atteint son apogée après 5 à 7 ans de garde.

Accompagnement : Viandes grillées, mijotées, fromages du Québec. Servir à 16 °C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

Peut vieillir plus de 10 ans.

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12 % alc./vol.

Acidité totale (H₂SO₄): 3.82 g/L

Sucres résiduels : <1,0 g/L

