

GAMAY PINOT 2023

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 Gamay et du Pinot Noir.

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

Par la qualité de nos opérations dans nos vignes, les raisins sont récoltés à parfaite maturité et leur état sanitaire rend simple et facile la vinification. Macération à froid en cuve pour stabiliser la couleur pendant 3 à 4 jours, puis fermenté avec pigeages et remontages réguliers. Suite à la fermentation alcoolique, les raisins sont décuvés/pressés par la suite en séparant le vin de goutte et le vin de presse. Ils sont ensuite élevés en fût de chêne français de 400L ou en Foudre durant 3 mois qui apporte souplesse et longueur au vin.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : teinte légère avec des nuance rubis et des reflets violacés.

Nez : Explosion d'arôme de fruits rouges frais (Framboise & cerise) avec une note épicée.

Bouche : D'une grande souplesse avec une attaque fraîche pleine de fruits. Les tannins sont soyeux et apportent une certaine structure qui accompagne une longue finale chaleureuse.

Garde : 3-4 ans.

Accompagnement : viandes grillées, volaille et saumon grillé, fromages du Québec. Servir à 16°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% alc./vol.

Acidité totale : 4.03 g/L

Sucres résiduels : 1,8 g/L

SO2 libre : 18 mg/L

SO2 total : 49 mg/L

