CABERNET FRANC/SYRAH 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'assemblage est composé de cabernet franc (80%) et syrah (20%).

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. Macération à froid, puis fermentation (levures indigènes) avec pigeages et remontages réguliers. Suite à la fermentation alcoolique, la cuvaison continue une dizaine de jours pour être décuvés/pressés par la suite en séparant le vin de goutte et le vin de presse. Ils sont ensuite élevés séparément en fût de chêne français de 400L qui bonifient le vin et lui apporte souplesse, équilibre et longueur.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Teinte rubis d'une belle intensité.
Nez : fruits rouges comme la framboise, jumelés avec des notes florales et épicées.
Bouche : souple avec une grande pureté de fruits. Le vin est frais avec des tannins présents en équilibre avec une longue finale fruitée et une légère note grillée.
Garde : atteint son apogée entre 5 et 7 ans de garde.
Accompagnement : viandes grillées, mijotées, fromages du Québec.
Servir à 18 °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 (H_2SO_4): g/l
Sucres résiduels : < 1.0 g/l

CANADA ORGANIC • BIOLOGIQUE CANADA