

RIESLING 2023

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 du Riesling.

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, après une macération pelliculaire de quelques heures, ils sont pressés en cage fermée. La fermentation (levures indigènes) en cuve inox, se déroule sans aucun ajout de produit afin de faire ressortir les arômes naturels de notre terroir. Un bâtonnage régulier de nos lies fines en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraîcheur et volume en bouche.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : jaune avec de beaux reflets or pale.

Nez : aromatique et typé avec des arômes de fruits mûres avec une note de citron confit et une pointe florale (fleurs blanches de pommiers). Un nez en finesse et élégant.

Bouche : le vin est ample avec une belle fraîcheur, on apprécie les arômes d'agrumes confits, de citron avec une minéralité qui allonge le vin en finale.

Accompagnement : apéritif, sushi, huîtres, volaille, filet de poisson, choucroute ou fromage-fondue au fromage.

Servir à 12 °C

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire en jeunesse mais pourra se bonifier 3-5 ans suivant son millésime. Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 11.5 % alc./vol.



Acidité totale (H₂SO₄): 3.9 g/L
Sucres résiduels : <1.4 g/L
Date de récolte : 4 octobre 2023