

RESERVE ROUGE 2023

AROMATIQUE
ET SOUPLE

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 des cépages Lucy Kuhlmann et Maréchal Foch.

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 état sanitaire. Macération à froid en cuve puis fermentation (levures indigènes) avec pigeages et remontages réguliers. Suite à la fermentation alcoolique, les raisins sont laissés en macération et décuvés/pressés par la suite en séparant le vin de goutte et le vin de presse. Ils sont ensuite élevés séparément en fût et en foudre de chêne français apportant structure, élégance et complexité aux caractères fruités et épicés du Maréchal Foch et du Lucy Kuhlmann.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Rouge profond et intense.

Nez : Explosion d'arômes de fruits noirs comme la mûre, le bleuet, le cassis accompagné d'une note d'épice et de fleur (la violette).

Bouche : Le vin est ample, riche avec une attaque pleine de fruits mûrs. Équilibré avec des tannins veloutés s'allongeant sur une longue finale aux notes d'épices et légèrement grillée.

Accompagnement : La plupart des viandes rouges, bœuf, agneau, grillées ou mijotées.

Servir à 16 °C à 18 °C

DONNÉES TECHNIQUES

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12 % alc./vol.

Acidité totale (H₂SO₄): 4.4 g/L

Sucres résiduels : 2.5 g/L

Date de Récolte : 16 septembre 2023

