

CUVÉE ORANGE 2023



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 Pinot Gris, Gewurztraminer et Geisenheim.

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. Dès que les raisins sont récoltés, ils sont mis en cuve pour la fermentation (levures indigènes) avec quelques pigeage et remontage. Suite à la macération de 20 jours, les raisins sont pressés en cage fermée, en protégeant les jus au maximum de toute oxydation. Un bâtonnage régulier de nos lies fines en cuve permet d'obtenir un équilibre parfait entre fraîcheur et volume en bouche. Le vin est non-filtré sans aucun ajout de sulfite.

DÉGUSTATION & ACCORDS

Œil : Non filtré, ce vin est légèrement brouillé avec une teinte orange aux reflets cuivrés.

Nez : Expressif, le nez s'exprime sur des arômes d'orange sanguine, de thé à la bergamote, de litchi avec une note florale de rose et de lilas.

Bouche : L'attaque est droite et fraîche avec des notes d'agrumes. Par la suite, les arômes floraux s'installent pour accompagner le fruit. La finale est longue avec une délicate astringence et une belle structure tannique.

Accompagnement : Poissons fumés, plats asiatiques, saumon grillé, burger aux champignons, les viandes blanches et les fromages du Québec à pâtes fermes. Servir entre 10 et 12°C.

CONSERVATION & DONNÉES TECHNIQUES

À boire maintenant

Certifié biologique et IGP Vin du Québec par Écocert Canada.

Alcool : 12%

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.32 g/L

Sucres résiduels : <1,0 g/L

SO₂ libre : <5 mg/L

