

BARBOTINE 2022

Quantité: 1116 flacons (750 ml) **Vendanges:** 14 septembre 2022

Encépagement: 50% Riesling, 40% Dornfelder, 10% Sovereign Opal

Brix: 19.8 (moyenne)

Vignobles: Glenview Vineyard, Short Hills Bench, Ontario. Famille d'agriculteurs de 8^e génération maintenant convertie à la viticulture. Compostage biologique avec une couverture permanente des sols.

Bock Vineyard, St David's Bench, Ontario - travail minimal du sol, couverture permanente des sols, recours exclusifs à des traitements biologiques et élémentaires.

WW Vineyard, Niagara Lakeshore, Ontario - viticulture durable, couverture permanente des sols.

Climat: continental

Sols: Glenview & WW Vineyard - loam argileux riche et calcaire avec diverses strates limoneuses, de graviers calcaires et de roches.

Âge des vignes: Glenview Vineyard - 15 ans. Vignoble WW - 12 ans.



Saison de croissance: 2022 a été une année désastreuse en terme de rendement à la suite d'un hiver excessivement froid, causant d'importants dommages à la vigne dans toutes les régions d'Ontario. Toutefois, la saison de croissance et la période de récolte ont été très favorables. Étant donné les rendements très faibles, la qualité des baies était exceptionnelle. La rareté des vins ontariens sera un facteur considérable pour le millésime 2022. À notre grand bonheur, les vins 2022 montrent déjà beaucoup de fruit, de profondeur et d'énergie.

Vendange: Manuelle; tri sur table

Pressurage: 1h très lent

Type de levures: naturelles

Fermentation: Co-fermentation 30% en grappe entière. Macération à froid (4 jours) suivi d'une première fermentation de 23 jours (5 jours en pelliculaire) dans un œuf en céramique. Légers Pigeages et remontages ont été utilisés en cas de besoin pour maintenir le chapeau en bonne santé et pour extraire la saveur et la structure. Fermentation malolactique sur la totalité du vin, qui a duré deux mois.

Élevage: 6 mois sur lies fines en Œuf céramique (sans batonnage). 2 mois en bouteille.

Collage: non collé

Filtration: non filtré

Vieillessement en bouteille: 2 mois

Bouchon: Bouchon diam 5

Alcool: 11.4%

Sucre résiduel: 1.1 g/L

Acidité totale: 5.5g/L

pH: 3.55

So2: 7ppm free