

. D O M A I N E .
DU
N I V A L

Cuvée	Les Entêtés - Tête de cuvée
Millésime	2021
Cépage	100% Pinot noir
Viticulture	Notre parcelle de pinot noir s'étend sur un vaste coteau sud-est face à la rivière Yamaska. Les vignes ont été plantées en 2013 à haute densité (6 300 pieds/ha) et sont conduites en guyot double afin d'atteindre un équilibre idéal entre production et qualité du raisin. Pour cette cuvée, nous avons sélectionné les raisins provenant de notre sous-parcelle de pinot noir la plus qualitative, en haut de coteau, là où les sols sont les plus intéressants et les mieux drainés et là où les vignes présentent le meilleur équilibre feuille-fruit. C'est aussi à cet endroit que nous atteignons, année après année, les plus belle maturités phénoliques sur les raisins. L'ensemble du vignoble est certifié biologique.
Vendange	Le millésime 2021 passera à l'histoire comme le plus beau millésime de l'histoire viticole du Québec à ce jour. Une sortie d'hiver rapide et un débourrement hâtif ont mis la table pour une saison qui a démarré en force. Le printemps chaud et sec nous a offert une floraison environ 10 jours plus tôt qu'à la normale dans des conditions sanitaires parfaites. Après un mois de juillet un peu frais, août et septembre ont été très chaud et ont permis d'atteindre une maturité exceptionnelle, tant au niveau technique que phénolique, avec entre autres une acidité nettement plus basse qu'à l'habitude. Le temps clément s'est poursuivi en octobre, nous offrant la possibilité d'attendre la pleine maturité du raisin avant de vendanger et permettant à la vigne de compléter son cycle végétatif avant les premiers gels.
Vinification	Égrappage de 75% des raisins pour garder 25% de la vendange en grappes entières. Fermentation sur levures indigènes en cuve ovoïdes d'une durée de 15 jours avec 1 à 2 pigeages quotidiens. Mise en fût directement après pressurage pour permettre au vin de compléter naturellement sa fermentation malolactique. Puisque le vin n'est ni collé ni filtré, un léger dépôt peut se retrouver dans la bouteille.
Élevage	Élevage de 10 mois en fût de chêne neutres.
Mise en bouteille	Septembre 2022
Production	1302 litres
Alcool	12,5 %
pH	3,7
Acidité totale	5,4 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	<5 ppm