

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

Cuvée	LES ENTÉTÉS
Millésime	2022
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. Les sols, allant du limon sableux au limon argileux, bénéficient d'un excellent drainage interne. L'ensemble du vignoble est certifié biologique.
Vendange	Après un hiver 2021-2022 particulièrement froid où une part importante des bourgeons ont gelé, la saison 2022 a démarré sous le signe de la fraîcheur. Quelques belles poussées de chaleur à la fin mai et en juin ont toutefois permis de reprendre le retard, mais une météo fraîche et humide durant la floraison a entraîné une forte coulure, diminuant le rendement potentiel des vignes. Le mildiou s'est installé avec force durant le mois de juillet, mais un suivi serré au niveau phytosanitaire a contribué à limiter son incidence. Après avoir essuyé un épisode de grêle à la mi-juillet, le reste de l'été s'est déroulé sans trop d'embûches et nous avons accueilli avec soulagement une vague de chaleur à la fin août. Une chute importante des températures dans les premiers jours d'octobre a toutefois écourté un peu la fin de saison
Vinification	Égrappage de 90% des raisins pour garder 10% de la vendange en grappes entières. Fermentation sur levures indigènes d'une durée de 12 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 2023
Production	3332 litres
Alcool	11,0 %
pH	3,8
Acidité totale	4,7 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	<5 ppm