

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

| | |
|--------------------------|---|
| Cuvée | Bouche-bée |
| Millésime | 2017 |
| Cépage | 100% Vidal |
| Viticulture | Les raisins proviennent d'une parcelle plantée en 2014 sur un limon très sablonneux, à une densité de 5400 pieds/ha. La parcelle est particulièrement hâtive et bénéficie d'un excellent drainage interne permettant l'atteinte d'une maturité optimale à la vendange. L'ensemble du vignoble est conduit selon le principe de l'agriculture biodynamique. |
| Vendange | Le millésime 2017 a été, pour le sud du Québec, l'un des plus pluvieux des dernières années. Les précipitations abondantes en avril et mai se sont poursuivies tout au long de l'été. La floraison s'est faite dans des conditions particulièrement froides et humides induisant une coulure importante dans les vignes. Juillet et août nous ont offert bien peu de temps sec et, par conséquent, nous avons dû travailler très fort pour contrôler les maladies fongiques dans la vigne. L'été est finalement arrivé à la mi-septembre et le temps chaud et sec s'est maintenu jusqu'après les vendanges. Cette vague historique de chaleur a changé le visage du millésime en faisant rapidement mûrir les grappes et en nous permettant de vendanger à la mi-octobre des raisins bien mûrs. |
| Vinification | Débourbage et foulage au pied suivi d'une macération de 36 heures. Fermentation alcoolique sur levures indigènes en cuve inox à une température de 16°C. Aucune fermentation malolactique effectuée afin de conserver l'expression aromatique primaire du cépage. |
| Élevage | Élevage de 9 mois sur lies fines en cuves inox Mise en bouteille sans filtration ni collage. |
| Mise en bouteille | Juillet 2017 |
| Production | 420 litres |
| Alcool | 11,5 % |
| pH | 3,2 |
| Acidité totale | 8,83 g/L |
| Sucre résiduel | <1 g/L |
| SO2 total | 33 ppm |