

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

<b>Cuvée</b>	Les Entêtés
<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépage</b>	100% Pinot noir
<b>Viticulture</b>	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 conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique.
<b>Vendange</b>	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, particulièrement pour le Pinot noir. 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 allant jusqu'à causer un certain dessèchement des baies. Ce qui a été perdu en volume de vin a par contre été gagné en concentration et en qualité. Nous avons donc vendangé à la fin septembre des raisins de Pinot noir particulièrement mûrs et aptes à produire un vin d'une qualité exceptionnelle.
<b>Vinification</b>	Fermentation sur levures indigènes d'une durée de 5 jours. 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.
<b>Élevage</b>	Élevage de 5 mois en fût de chêne neutres.
<b>Mise en bouteille</b>	Mai 2017
<b>Production</b>	3 000 litres
<b>Alcool</b>	12,2 %
<b>pH</b>	3,8
<b>Acidité totale</b>	5,11 g/L
<b>Sucre résiduel</b>	1,2 g/L
<b>SO2 total</b>	20 ppm