

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

<b>Cuvée</b>	Matière à discussion
<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépage</b>	100% Vidal
<b>Viticulture</b>	Les raisins proviennent d'une parcelle à dominante argileuse, plantée en 2013, à une densité de 4100 pieds/ha. Toutes les vignes sont greffées et taillées en guyot double pour permettre d'équilibrer la fertilité naturelle du sol avec notre objectif qualitatif. 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 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.

<b>Vinification</b>	Débourbage statique léger suivi d'une fermentation sur levures indigènes en fûts de chêne neutres à une température maximale de 23°C. Le vin a complété sa fermentation malolactique.
<b>Élevage</b>	Élevage de 9 mois effectué en fûts neutres et sur lies grossières avec quelques légers bâtonnages. Mise en bouteille sans filtration ni collage.
<b>Mise en bouteille</b>	Juillet 2017
<b>Production</b>	2 450 litres

<b>Alcool</b>	12,3 %
<b>pH</b>	3,3
<b>Acidité totale</b>	6,67 g/L
<b>Sucre résiduel</b>	<1 g/L
<b>SO2 total</b>	17 ppm