

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

Cuvée	Matière à discussion
Millésime	2019
Cépage	100% Vidal
Viticulture	Cette cuvée a été produite avec des raisins provenant de nos deux parcelles de Vidal, l'une plantée sur un limon très sablonneux et l'autre dans un sol argilo-calcaire à une densité moyenne de 5000 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.
Vendange	Le millésime 2019 a été le plus froid et l'un des plus difficiles de la dernière décennie pour le Québec. Le printemps bien arrosé a entraîné jusqu'à la fin juin entraînant un débourrement et une floraison en retard sur la normale. La chaleur a repris le dessus de la fin juin jusqu'aux premiers jours de septembre, mais une coupure dans les températures s'est rapidement fait sentir à la mi-septembre et le processus de mûrissement du raisin a été fortement ralenti. Nous avons vendangé le plus tard possible, en deux vagues successives, afin de donner au raisin un maximum de temps pour mûrir. Malgré ces soins, le degré de maturité est demeuré relativement faible nous forçant à nous réinventer au niveau des vinifications.

Vinification	Macération carbonique à chaud (30°C) durant 7 jours avec soutirage des jus suivi d'un décuvage et d'un pressurage. Débourage statique léger puis fermentation sur levures indigènes en fûts de chêne neutres à une température maximale de 21°C. Le vin a complété naturellement sa fermentation malolactique.
Élevage	Élevage de 9 mois effectué en fûts neutres et sur lies grossières avec quelques légers bâtonnages. Mise en bouteille sans filtration ni collage.
Mise en bouteille	Juillet 2020
Production	1 944 litres

Alcool	9,4 %
pH	3,4
Acidité totale	6,98 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	15 ppm