

# DOMAINE DU NIVAL

## BOUCHE-BÉE

Quebec , Canada



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Matthieu et Denis Beauchemin

**Millésime** 2017

**Sols** Argile

**Altitude Des Vignes** 40 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud-Est

**Cépages** 100% Vidal

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Guyot double

**Pi/Hect** 5 000 pi/ha

**HI/Hect** 50 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Débourageage léger suivi d'une fermentation sur levures indigènes en cuve inox avec contrôle de la température à 16°C pour préserver la signature aromatique du cépage. Aucune fermentation malolactique

**Levures** Indigènes

**Élevage** 8 mois en cuve inox. La présence de lies fines en première moitié d'élevage a permis des bâtonnages réguliers qui sont venus arrondir le vin. Filtration grossière avant la mise en bouteille

**Alcool** 11.1% alc./vol.

**Sulfites** 35 mg/l

**Sucre** <1.2 g/l

**Acidité** 8.83 g/l

**Couleur** Robe jaune paille claire légèrement voilée.

**Dégustation** Arômes de citron vert, de foin, de fruits blancs et de fleurs printanières. Ses 36 heures de macération lui confèrent une belle matière en attaque balançant une acidité rafraichissante. Un vin droit, frais et vivifiant.

**Température De Service** 10-12°C

BOIRES