

DOMAINE DU NIVAL

LES ENTÊTÉS

Quebec , Canada



Disponibilité Importation privée

Humain Matthieu et Denis Beauchemin

Millésime 2017

Sols Limono-sableux

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

Orientation Sud-Est

Cépages 100% Pinot noir

Viticulture Biologique

Palissage Guyot double

Pi/hect 6 300 pi/ha et Gamaret 5 600 pi/ha

HI/hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Macération pré-fermentaire de 6 jours suivi d'une fermentation spontanée sur levures indigènes.. Mise en fût directement après pressurage pour permettre au vin de compléter sa fermentation malolactique. Filtration grossière avant la mise en bouteille

Levures Indigènes

Élevage 5 mois en fût de chêne neutres.

Alcool 11.3% alc./vol.

Sulfites 20 mg/l

Sucre <1.2 g/l

Acidité 5.11 g/l

Couleur Grenat clair

Dégustation Arômes de fruits rouges croquants ainsi que des notes florales et d'épices douces.

Température De Service 14-16°C

BOIRES