

# 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