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
Hl/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