

# DOMAINE DU NIVAL

## MATIÈRE À DISCUSSION

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 fûts de chêne neutres à une température maximale de 20°C. Le vin a complété sa fermentation malolactique

**Levures** Indigènes

**Élevage** 8 mois effectué en fûts neutres et sur lies grossières avec quelques légers bâtonnages. Le vin a ensuite bénéficié d'un élevage additionnel de 3 mois en cuve inox avant embouteillage. Filtration grossière avant la mise en bouteille

**Alcool** 11.2% alc./vol.

**Sulfites** 17 mg/l

**Sucre** <1.2 g/l

**Acidité** 6.67 g/l

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

**Dégustation** Fruité et exubérant au nez, vif et élancé en bouche. Une bouche fraîche et fine, qui fait aussi preuve de tenue, voir d'un certain gras, avec des notes de crème pâtissière, une pointe d'épice et de caramel. Fruité et charmeur, mais aussi plein de vitalité.

**Température De Service** 14-16°C

BOIRES