

BURLESQUE 2023

CÉPAGES : Frontenac Noir, Somerset, Frédérik

Âge estimé des vignes : 12 ans

SOL : Loam sablonneux parsemé de roches d'ardoise et poussière de roche d'ardoise grise. Sol bien irrigué et bien drainé.

CULTURE DE LA VIGNE : Climat particulièrement nordique, vignoble en altitude sur le plateau appalachien à la limite des Cantons de l'Est, du Centre-du-Québec et de la Montérégie. Taille basse pour éviter les gels hivernaux. Effeuillage, rognage et écimage manuel effectué plusieurs fois dans l'année. Dessous de vignes engazonnées, ou désherbées mécaniquement ou à l'aide d'une désherbeuse à l'eau chaude.

TYPE DE GESTION : Gestion raisonnée. La presque totalité des intrants utilisés dans les vignes est biologique. Il en est de même quant aux intrants utilisés dans la préparation des vins.

VENDANGES : Manuelle. Tri et sélection des grappes se font directement et minutieusement dans les champs à la cueillette.

VINIFICATION : Raisins égrappés et légèrement foulés, macération pelliculaire de 15 jours, en cuve d'inox. Fermentation malolactique lente et élevage en fûts de chêne américains pendant 1 an.

CARACTÉRISTIQUES : Vin très aromatique, long en bouche et charnu tout en étant magnifiquement équilibré. Arômes soutenus de tabac, de cuir et de fruits très noirs. Taux d'alcool de 13 %.

TAUX DE SUCRE : Vin sec, 0.1 gramme / litre.

MÉDAILLES : Médaille d'OR, Coupe des Nations du Québec 2022, 2023 et 2024. Ce millésime sera d'ailleurs inscrit en compétition à la Coupe des Nations 2025.

