

# GRISOTTO<sub>2024</sub>

**CÉPAGES :** Monocépage - Frontenac Gris

**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 pressés directement en grappes. Débourbage et dépigmentation de quelques jours avant la fermentation alcoolique lancée en inox, les vins sont rapidement transférés en fûts de chêne français. Fermentation malolactique lente et élevage en fûts de chêne américains pendant 10 mois.

**CARACTÉRISTIQUES :** Frais et léger. Présente des arômes de miel d'automne, de fleurs blanches avec une finale subtile d'ananas et d'abricot. Le meilleur vin du MONDE pour débuter le weekend le vendredi à 3pm! Taux d'alcool de 12,5 %

**TAUX DE SUCRE :** Vin sec, 0,1 gramme / litre.

