



ÉVOLUTION ROUGE



Type : Vin rouge sec

Cépage principal : Frontenac Noir

Cépage secondaire : Marquette

Pourcentage d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 2 g/l

Température de service : 14 à 15 °C

Format : 750 ml

Le vin

Vin rouge vieilli 18 mois en fût de chêne, assemblage issu d'une sélection des 10 meilleurs fûts du vigneron. Frontenac Noir et Marquette pour des arômes de cerise noire, mûre, sureau, cacao torréfié et chêne.

Cépages

Frontenac et Marquette sont des cépages bien adaptés au terroir Québécois et qui m'apparaissent très complémentaires. Le premier, avec ses grosses grappes lâches, produit un fruit très sucré, supporté par une bonne acidité. Le second produit de plus petites grappes, avec un bon sucre, une bonne structure et peu d'acidité. Les cépages complémentaires Perle Noire et Cabernet Franc donnent un peu de structure au vin.

L'élaboration

Le Frontenac Noir a subi une macération carbonique puis a passé 18 mois en fût de chêne neutre. Le Marquette a eu une macération pelliculaire avant de rejoindre les fûts de chêne. Le vin a été embouteillé sous une légère filtration à 3 microns et peu de sulfites.

Accompagnement

Pâtes, pizzas, terrines, charcuteries, ...

