

VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



LE BLANC

Type : vin blanc sec
Millésime : 2023
Cépage : Frontenac blanc
Élevage : béton et inox
Embouteillage : 21 juin 2024

Pourcentage d'alcool : 13%
Sucre résiduel : 1,6%
Acidité volatile : 0,56 g/L
Acidité totale : 5,1g/L
Sulfite : 0 g/L
Format : 750 ml

Le vin

Le Beaux Jus Le Blanc, c'est notre cuvée phare, lumineuse. Du Frontenac blanc pur, éclatant, en ouverture et à hautes dimensions salivantes ! Il fait sourire, il est versatile, il rend joyeux. À boire autant quand ça va bien ou moins bien !

Élaboration

La vendange manuelle du Frontenac blanc s'est déroulée les 3, 4 et 5 octobre 2023, par une météo automnale ressentie estivale parfaite. Les raisins en vendange entière ont subi une macération carbonique pendant neuf jours. Il y a ensuite y a eu un pressurage ainsi qu'une fermentation avec levures indigènes en cuve inox. Tout de suite après la fermentation, le vin a été soutiré de la cuve pour poursuivre son élevage dans des cuves ovoïdes en béton de 2000L pour une période d'un mois et demi.

Le vin a fini son élevage sur lies fines pendant six autres mois. La transformation malolactique ainsi qu'un effet bâtonnage se sont opérés. En appliquant cette démarche, nous nous sommes assurés d'un affinage précis, tout en désacidifiant naturellement et apportant un ratio velours/lumière au vin.

Au soutirage puis à l'embouteillage, le vin a subi un sulfitage en dose homéopathique de l'ordre de 15 mg/L dans une optique antioxydante. Finalement, le vin fini a été mis en bouteille par gravité, lentement, sans pompage, ni filtration, ni collage, afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

