



VIGNOBLE DE LA BAUGÉ

ÉVOLUTION ROUGE

Mise en bouteille 2023

Type : vin blanc rouge

Millésime : non millésimé

Cépages : 80% Frontenac Blanc, 14% Marquette, 6% Vidal

Élevage : inox et chêne

Pourcentage d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 1,5%

Acidité volatile : 0,34 g/L

Acidité totale : 5,7g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml

Le vin

Évolution rouge, c'est un mariage entre la sagesse des vieux vins et la fougue de cuvées plus jeunes. Cette cuvée est née d'une envie de mettre valeur des cépages hybrides de chez nous, leur laissant toute la latitude de s'exprimer dans le temps. Alors que très souvent les vins québécois sont vendus très jeunes, nous avons eu envie de proposer notre version complexifiée et nuancée par l'assemblage au ressenti de trois millésimes par l'équipe du Vignoble et leurs amis : 54% de 2018 élevé en vieux fûts, 23 % de 2020 élevé en cuve inox, 17 % de 2019 élevé en cuve inox et 6% de Vidal 2020 élevé en cuve inox.

C'est un vin rouge sec où le mélange des millésimes nous donne une belle complexité aromatique. La bouche est à la fois souple, rafraîchissante et savoureuse. Un vin fruité, épicé, équilibré.

Élaboration

Les Frontenac noir et Marquette ont été macérés tantôt égrappés, tantôt en grappes entières, en cuvaison courte. La moitié du volume de vin a été élevé en vieilles barriques et l'autre en cuve inox. Quant au Vidal, il a été pressé directement et élevé en cuve inox. Les raisins ont été vinifiés séparément puis assemblés au ressenti. Il a été mis en bouteille sur ses lies fines et sans filtration.

