

LES BEAUX JUS : Le Blanc



Type : Vin blanc sec

Cépage principal : Frontenac Blanc biologique

Pourcentage d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 1 g/l

Température de service : 12 à 14 °C

Format : 750 ml

LE VIN

Ooooh la belle couleur ! Mais qu'est-ce ?!! Et oui, tu ne rêves pas, le vin est bel et bien bronzé ! On dirait que tu aurais envie de dire : « c'est tu un vin orange ? ». Personnellement, avec son style, nous opterions plus pour un vin blanc ... mais si tu veux t'amuser à le baptiser à ta façon, vas-y ! C'est peut-être aussi un vin non binaire ?! Ah pis on s'en fout pas mal de la couleur, ça coule comme de l'eau de source ce nectar !

CÉPAGE

De magnifiques Frontenacs blancs bien bronzés qui ont jous des maturités de ce millésime exceptionnel 2021. Ces fruits proviennent de nos parcelles sablonneuses le Clos des yaks et le clos des daims.

ÉLABORATION

20 % des baies ont été foulés aux pieds puis macérés et fermentés sur leurs peaux pendant sept jours tandis que 60% de l'assemblage provient de baies entières macérées sous gaz carbonique pendant sept jours. Le reste est composé de grappes entières mises en macération sous gaz carbonique dix jours. Les vinifications se sont faites séparément pour être en partie mis en barrique (30%) et le reste en cuve inox. Tout le volume de vin a fermenté avec ses levures indigènes et a été embouteillé par gravité, sans pompage, sans filtration, ni collage, ni sulfite, ni autres intrants afin de préserver sa pureté originelle et son authenticité.

