

LES BEAUX JUS : Le Blanc

Type : Vin blanc sec

Cépage principal : Frontenac Blanc

Cépages secondaires : Frontenac Gris, Vidal

Pourcentage d'alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Température de service : 12 à 14 °C

Format : 750 ml

LE VIN

Vin blanc fruité, frais et sec, mis en bouteille sur ses lies fines. Arômes de poires, de vanille, de noix de coco, de chêne et d'épices.

CEPAGES

Frontenac, Marquette et Frontenac Gris sont des cépages bien adaptés au terroir Québécois.

L'ELABORATION

Le Frontenac Blanc et le Frontenac Gris ont été fermentés dans une sélection de fûts de chêne ayant un à quatre ans d'utilisation. 60% des fûts sont français et ceinturés sur feu de chauffe moyenne. Les 40% restants sont des fûts américains, ceinturés à la vapeur. Cela apporte un mélange d'arômes légèrement torrifiés et caramélisés. Le Vidal a quant à lui été fermenté en cuve d'acier inoxydable pour conserver son aspect fruité, sa fraîcheur et sa minéralité. Le vin a été assemblé après dix mois de maturation et une dizaine de batonnages. Aucun traitement de clarification n'a été fait, ni de collage et de filtration. Il a été mis en bouteille par gravité, sans ajout de sulfites ni filtration.

