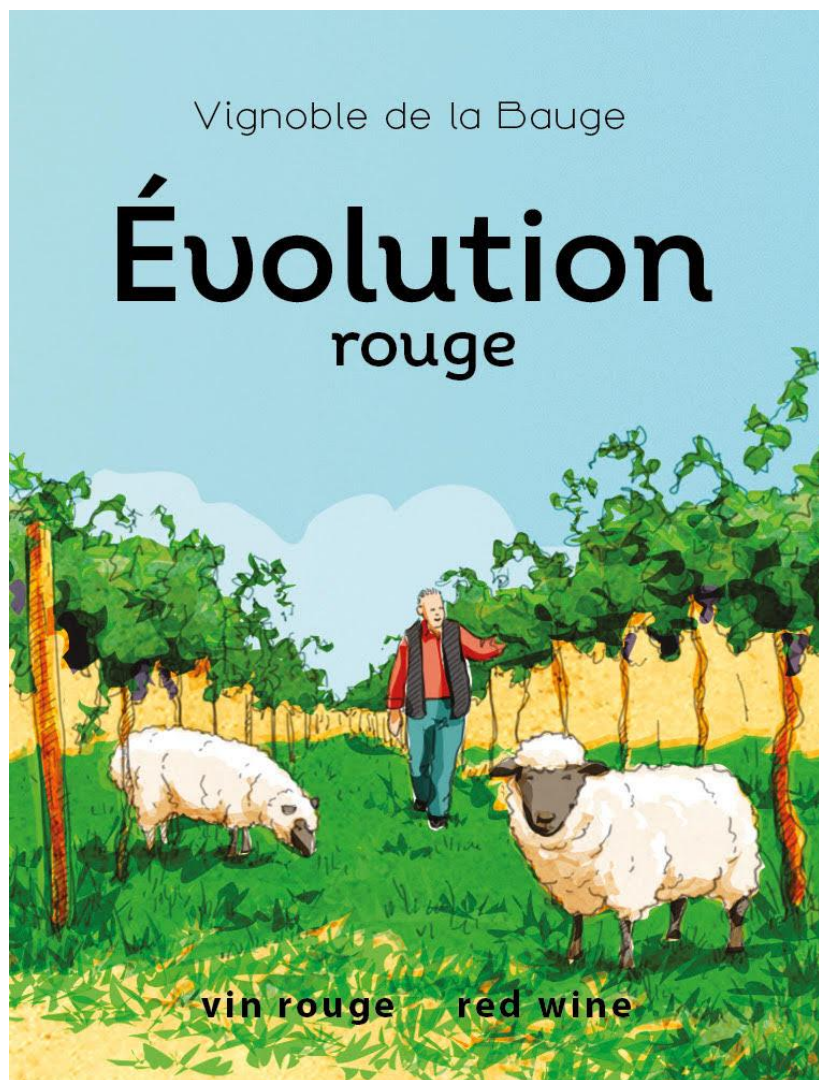




Évolution Rouge



Type : Vin rouge sec

Cépage principal : 80 %Frontenac noir – 14%Marquette – 6%Vidal

Pourcentage d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Sulfite total : 5,7 mg/L

Sulfite libre : Non détecté

Vinification : sans collage, sans filtration

Mise en bouteille : par gravité, sur ses lies fines

Température de service : 12 à 14 °C

Format : 750 ml

Évolution rouge c'est trois millésimes de vin, 2018, 2019 et 2020, assemblés au ressenti par l'équipe du Vignoble de la Baugé et leurs amis. Il a été mis en bouteille sur ses lies fines et sans filtration.

LE VIN

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

L'ELABORATION

Les Frontenac noir, Marquette et Petite Perle 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. 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 ! Plus précisément voici la proportion des millésimes assemblés : 54% de 2018 élevé en vieux futs, 23 % de 2020 élevé en cuve inox, 17 % de 2019 élevé en cuve inox et 6% de Vidal 2020 élevé en cuve inox.

On vous souhaite autant de plaisir à le déguster que nous en avons eu à le créer ! Santé !