



3 Frontenacs

Type : Vin rouge sec

Cépages principaux : Frontenac noir, Frontenac blanc, Frontenac gris

Pourcentage d'alcool : 10,6%

Sucre résiduel : 1,3 g/l

Acidité : 5,1 g/l

Volatile : 0,40 g/l

Sulfite : Non détecté

Température de service : 12 à 14 °C

Format : 750 ml

LE VIN

C'est le grand retour de cette cuvée éphémère chou chou. C'est toujours impressionnant de goûter l'intensité et la pureté expressive de ces arômes. Le blanc et le gris apportent un toucher de bouche nourri, de fruit éclatant et une subtile astringence tandis que le noir affirme la vivacité et le vecteur énergétique.

Perso, on est fan de sa versatilité et son originalité ! Bon à tout moment, un peu rafraîchi, en connectant au bonheur de picoler heureux.

Vive les vins non binaires !

L'ELABORATION

Ce vin est le résultat d'une journée de vendange entre amis ! Nous avons récolté les Frontenac gris, blanc et noir que nous avons superposés en couche successives dans une cuve d'inox afin d'obtenir un étagé façon milles feuilles. Nous avons saturé la cuve de gaz carbonique puis laissé macérer sous gaz pendant 12 jours.

Ensuite, les raisins ont été pressés puis assemblés avec le jus de goutte dans une cuve où ils ont fermenté avec leurs levures indigènes. Une fois le vin fermenté à sec, il a poursuivi son élevage sur ses lies fines pendant 10 mois. Finalement, la mise en bouteille a été faite par gravité, sans pompage, ni filtration, ni collage, ni sulfite afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

