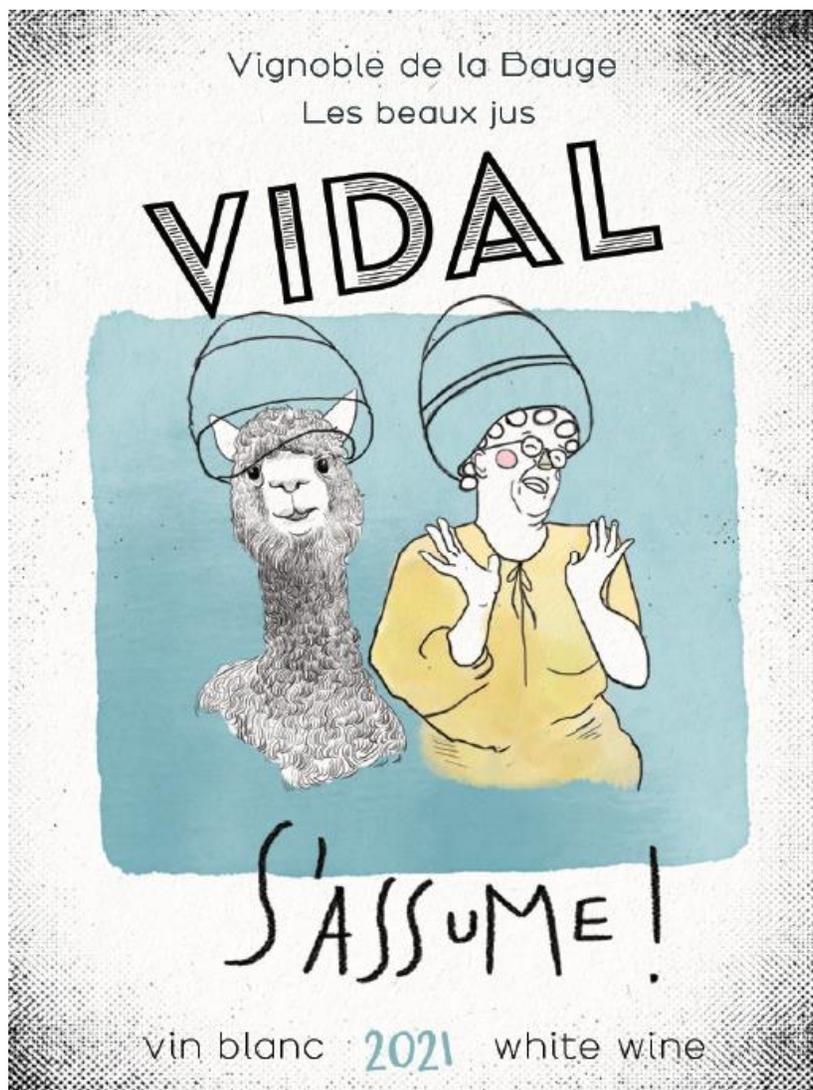




LES BEAUX JUS : Vidal s'assume



Type :

Cépage principal : Vidal

Cépages secondaires : Frontenac blanc, Frontenac gris

Pourcentage d'alcool : 11%

Sucre résiduel : 1,2%

Température de service : 12°C

Format : 750 ml

LE VIN

Le Vidal ne s'est jamais autant assumé ! Tu voudras sûrement en boire en chantant sous la douche, mais aussi essayes de t'en garder un peu pour ton repas ! Car il est dangereusement beau ce Vidal avec sa mise en plis hautement réussie ! Lisse, revitalisant, et d'une longueur qu'on ne veut pas couper !! Santé !

CÉPAGE

En 2021, les Vidal ont été vendangés à leur apogée de maturité, à la fois phénoliques et alcoolique.

ÉLABORATION

65% des baies ont été pressées directement et le reste a été égrappé et macéré à froid pendant quatre jours. Les vins ont fermenté séparément avec leurs levures naturelles et ont ensuite été assemblés. 20% du vin a fait son élevage sous voile en vieille barrique et le reste en cuve inox. En fin d'élevage le vin a été assemblé avec un peu de Frontenac blanc et gris en pressurage, puis embouteillé quelques mois après. La mise en bouteille s'est faite par gravité, sans pompage, sans filtration, ni collage, ni sulfite, ni autres intrants afin de préserver sa pureté originelle et son authenticité.