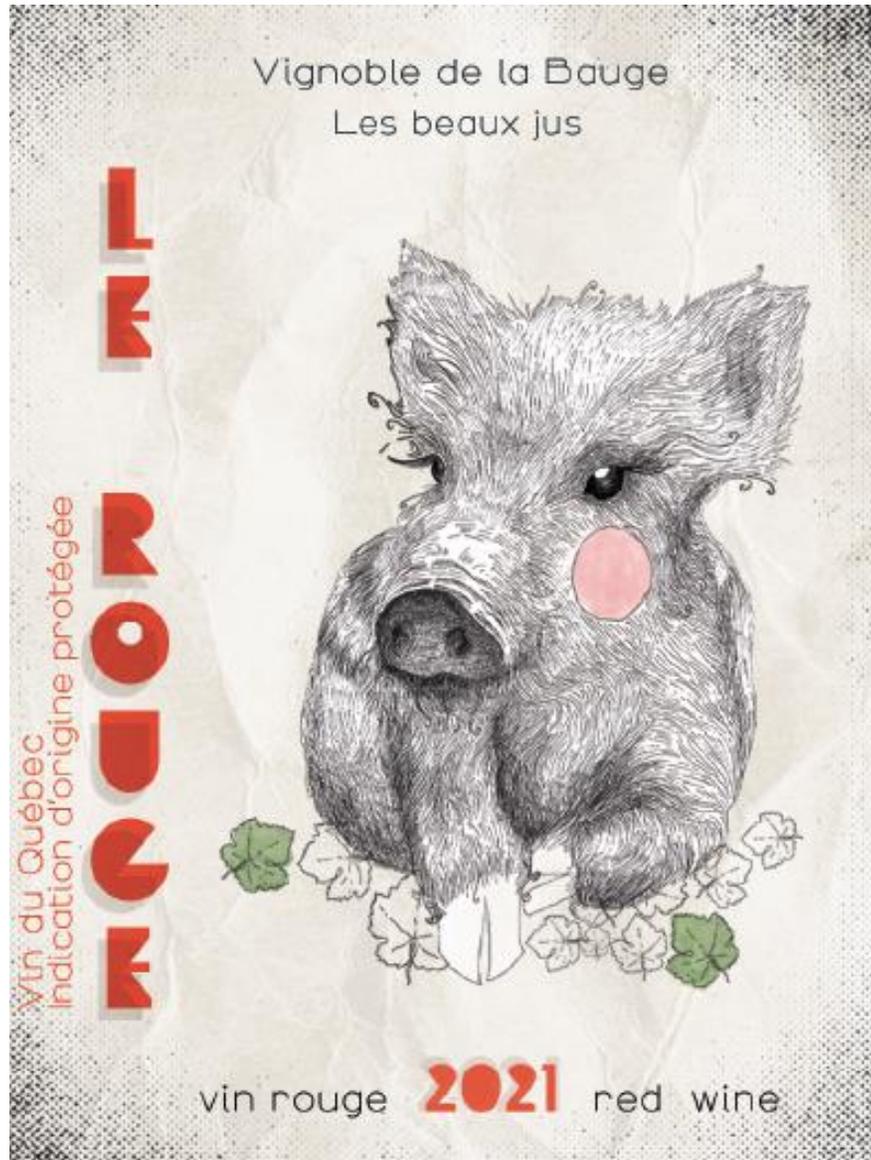


LES BEAUX JUS : Le Rouge



Type : Vin rouge sec

Cépage principal : Frontenac Noir 95%

Cépages secondaires : Frontenac Gris 5%

Pourcentage d'alcool : 12%

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Température de service : 14 à 15 °C

Format : 750 ml

Sans sulfite

LE VIN

En voyant ce vin couler dans ton verre, tu pourrais t'exclamer sur sa couleur foncée et penser à ce qu'il soit bien corsé ! Or, En bouche, c'est clairement une propulsion énergétique de fruits ! Il y a à la fois de la densité, une dimension séveuse et beaucoup d'éclat ! Une cuvée avec une belle descente suave et qui fait sourire.

CEPAGES

Pour cette cuvée, nous avons voulu mettre en lumière le côté généreux et éclatant du millésime 2021 sur nos Frontenacs noir.

L'ELABORATION

Les raisins ont été égrappés et mis sous gaz carbonique pendant cinq jours en prenant soin de soutirer à chaque jour les jus de goût. Ce moût a été fermenté en cuve inox avec ses levures naturelles. Quant aux baies, elles ont été pressées puis fermentées également en cuve inox, toujours avec leurs levures indigènes. En cours d'élevage, nous avons assemblé le vin de goutte et le vin de presse, en plus d'ajouter une barrique de Frontenac gris en pressurage direct. Le vin a subi un élevage total de dix mois en cuve inox 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.