



LES BEAUX JUS : Le Rouge

Type : Vin rouge sec

Cépage principal : Frontenac Noir 75%

Cépages secondaires : Marquette 20%,

Frontenac Gris 5%

Pourcentage d'alcool : 12%

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Température de service : 14 à 15 °C

Format : 750 ml

LE VIN

Vin rouge fruité, léger et savoureux aux arômes complexes de cerises, mûres et épices.

CEPAGES

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

L'ELABORATION

Pour cette cuvée, nous avons voulu mettre en avant le côté fruité et généreux du Frontenac en relation avec les textures et les nuances plus veloutées du Marquette. Les deux cépages ont été vinifiés séparément. Le premier a été élaboré sous macération carbonique tandis que le second a fermenté sous macération pelliculaire. Une fois assemblés, les deux cépages se sont mariés avec une belle complémentarité, trouvant un bel équilibre. Le Frontenac Gris vient nourrir le milieu de bouche et accentuer l'expression du vin. Le vin a été mis en bouteille par gravité, sans ajout de sulfites ni de sucre, sans collage ni filtration pour conserver un maximum son authenticité.