

VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



3 FRONTENACS

Type : vin rouge sec

Millésime : 2023

Cépages : Frontenac Blanc, Frontenac Noir, Frontenac Gris

Embouteillage : 30 août et 6 septembre 2024

Élevage : inox

Pourcentage d'alcool : 12.5%

Sucre résiduel : 1.6%

Acidité volatile : 0.43g/L

Acidité totale : 5.6g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml

Le vin

La complémentarité des trois Frontenacs devient de plus en plus indéniable à nos yeux. Le blanc et le gris apportent un touché de bouche nourri et enrobant, ainsi que des arômes éclatants. Le noir, quant à lui, assure l'énergie et la couleur soutenue. L'intensité et la pureté expressive de cette cuvée sont magnifiques, de la vendange jusqu'à la mise en bouteille. Une bombe ! La macération en millefeuille en vendange entière confère à ce nectar une subtile astringence. La bouche est sur un profil salé/acide qui fait de lui un compagnon de table très versatile. Un peu rafraîchi, ce breuvage vous énergisera.

Élaboration

La vendange à la main des Frontenacs blanc, gris et noir s'est déroulée le 29 septembre 2023. Les trois types de fruits ont ensuite été placés dans une seule cuve en étagé, tel un millefeuille. La cuve a été par la suite saturée de gaz carbonique puis laissée macérer sous gaz pendant cinq jours. Après la presse du mou, la fermentation avec les levures indigènes s'est finie en cuve. Le vin 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.

