



# La Renversante

Type : Vin orange sec

Cépages principaux : 75% LaCrescent, 25% Frontenac blanc et Frontenac Gris

Pourcentage d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 1,5 g/l

Température de service : 8 à 12 °C

Format : 750 ml

## LE VIN

Une valse orange/brune où les effluves de thé earl grey, le miel, la bergamote séchée s'enlacent sensuellement. Un délice suave, fin et ... renversant !

## L'ELABORATION

De jolis LaCrescent macérés et foulés aux pieds 12 à 14 jours. Une partie a été égrappée et l'autre mise en fut en grappes entières. Les raisins ont été vinifié séparément, ont fermenté avec leurs levures sauvages.

Les macérations ont été élevées en vieilles barriques de chêne américain agissant comme catalyseur de sève nord-américaine. Pour la partie égrappée, l'élevage s'est fait en cuve inox pour préserver toute la race, la complexité et la dimension enivrante des arômes. Nous avons ajouté une presse de Frontenac blanc et Frontenac gris pour apporter une tension vivifiante.

