



Beau-Jus Blues

Type : Vin rouge sec

Cépages principaux : Frontenac noir, Peau de Gewurztraminer

Pourcentage d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 1,8 g/l

Acidité : 5,5 g/l

Volatile : 0,49 g/l

Sulfite : Non détecté

Température de service : 12 à 14 °C

Format : 750 ml

LE VIN

Du Frontenac noir pressé direct tout en pulpe fermenté puis élevé sur peaux de gewurztraminer.

Nous sommes si fiers de te présenter notre nouveau bébé ! On l'avait en tête depuis un bon moment. Cette idée créative de nuancer, structurer et nourrir cet hybride parfois incompris et mal-aimé. On est pantois devant l'éclat, l'intensité et le plaisir que nous offre cet alliance vinifera/hybride ! Clairement un mariage heureux qui devrait vous convaincre aussi ! Des épices qui rehaussent le fruit, une dimension nourrissante et tonique qui t'amènera loin dans le plaisir et la soif !

L'ELABORATION

Presse directe de Frontenac noir fermenté en cuve inox dans laquelle nous avons ajouté des peaux de gewurztraminer.

L'entièreté du volume a fermenté avec ses levures indigènes du fabuleux terroir Brighamois en cuve inox pour ensuite être élevé sur ses lies fines pour plus de 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.

