



FRAICHE-HEURE



Type : Vin blanc sec

Cépages principaux : Frontenac Gris, Vidal, Seyval Blanc

Cépages secondaires : Saint Pépin, Crescent, Geisenheim

Pourcentage d'alcool : 11,5%

Sucre résiduel : 4 g/l

Température de service : 8 à 10 °C

Format : 750 ml

Le vin

Vin blanc fruité, léger et délicat. Présentant de rafraîchissants arômes de poires, d'agrumes, de miel et d'épices. Bouche fraîche avec une fine minéralité. Un goût franc, droit, avec une belle finale tout en finesse.

Cépages

Dans cet assemblage le Frontenac apporte de la structure, de la fraîcheur et des arômes de fruits à chair blanche. Le Vidal apporte une touche d'agrumes et le Seyval fraîcheur et minéralité. Les cépages secondaires viennent accentuer et complexifier son pouvoir aromatique.

L'élaboration

Tous les cépages sont vendangés sur une période d'un mois à partir de la troisième semaine de septembre pour le Seyval jusqu'à la troisième d'octobre pour le Vidal et le Geisenheim. Ces cépages sont vinifiés séparément avec un protocole propre à chacun, afin d'accentuer les spécificités recherchées de chaque cépage. Les vins sont ensuite assemblés en décembre. Les arômes se lient en cuve et le vin définit tranquillement sa personnalité.

Accompagnement

Poulet, poissons, coquilles, sushis, ...

