



## RASSEMBLE-HEURE

Type : Vin rouge sec

Cépages : Frontenac Noir, Marquette

Pourcentage d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 4 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.

### Cépages

Frontenac et Marquette sont des cépages bien adaptés au terroir Québécois et qui m'apparaissent très complémentaires. Le premier, avec ses grosses grappes lâches, produit un fruit très sucré, supporté par une bonne acidité. Le second produit de plus petites grappes, avec un bon sucre, une bonne structure et peu d'acidité.

### L'élaboration

Pour cette cuvée, j'ai 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 subi une courte macération à 22°C tandis que le second a été macéré à une température un peu plus élevée, vers 26-27°C, pendant au moins dix jours. Assemblés en janvier, les deux cépages se sont mariés avec une belle complémentarité, trouvant un bel équilibre. Aucune chaptalisation est nécessaire dans ce vin, l'alcool vient à 100% des fruits.

### Accompagnement

Pâtes, pizzas, terrines, charcuteries, ...

