

## FRONTENAC BLANC

DOMAINE	Aux Volets Noirs
VIGNERON.NE	Guyline Dulude & Ian Lefebvre
VILLE	Très-Saint-Sacrement
REGION	Montréal, Québec
Appellation	Vin du Québec
Cépages	Frontenac Blanc (8 ans)
Viticulture	Permaculture
Vendanges	Manuelles le 26 septembre (1/3 botrytis)
Vinification	<p>30% des grappes botrytisées. 80% de la vendange foulée et égrappée puis 20% de grappes entières. Fermentation spontanée sur levures indigènes qui a démarré 6 heures après les vendanges. Remontages effectués 2 fois par jour pendant 3 jours puis pressurage des raisins. Deux soutirages effectués avant d'embouteiller le vin. Aucune filtration ni collage. Aucun ajout de sulfites à aucun moment.</p>
Élevage	6 mois en cuve d'inox <b>sur lies</b>
Alcool	11,4 %
Sucre résiduel	1,9 g/l
Terroir	Sol d'argiles et de glaise, très humide. Climat continental.

