

FRONTENAC GRIS

DOMAINE Aux Volets Noirs

VIGNERON.NE Guylaine Dulude & Ian Lefebvre

VILLE Très-Saint-Sacrement

REGION Montérégie, Québec

Appellation Vin du Québec

Cépages Frontenac Gris (8 ans)

Viticulture Permaculture

Vendanges Manuelles les 26 et 27 septembre

Vinification 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. Pour cette cuvée, on a gardé 1/3 de jus de presse et 2/3 de jus de goutte. Élevage du vin en cuve inox. 2 soutirages effectués avant d'embouteiller le vin. Aucune filtration ni collage. Aucun ajout de sulfites à aucun moment.

Élevage 6 mois en cuve d'inox

Alcool 11,6 %

Sucre résiduel 5,4 g/l

Terroir Sol d'argiles et de glaise, très humide. Climat continental.

