

## FRONTENAC NOIR

**DOMAINE** Aux Volets Noirs

**VIGNERON.NE** Guylaine Dulude & Ian Lefebvre

**VILLE** Très-Saint-Sacrement

**REGION** Montérégie, Québec

**Appellation** Vin du Québec

**Cépages** Frontenac Noir (8 ans)

**Viticulture** Permaculture

**Vendanges** Manuelles du 26 septembre au 4 octobre

### Vinification

La base de cette cuvée est constituée de 300 litres de jus de presse de Frontenac Gris puis de 400 kilos de grappes entières de Frontenac Noir en infusion. A été ajouté un « chapeau » de 200 kilos de Frontenac Noir foulé/égrappé pour garder les grappes entières bien en infusion dans le jus. Ajout des grappes entières pour effectuer une macération semi-carbonique pour compléter la cuve.

Remontage de jus du bas de la cuve 2 fois par jour pendant 5 jours puis pressurage de toute la cuve.

Fermentation spontanée sur levures indigènes. Assemblage de 15% de Frontenac Blanc avant l'embouteillage pour apporter une touche supplémentaire de fruit. Aucune filtration ni collage. Aucun ajout de sulfites à aucun moment.

**Élevage** 6 mois en cuve d'inox

**Alcool** 11,7 %

**Sucre résiduel** 1,9 g/l

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

