



ERAPORTEROSS

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45^e parallèle. Cette région propice à la culture de la vigne, due à ses unités thermiques élevées (UTM), est comparable à celle de Marlborough en Nouvelle-Zélande.

Cépage

Maréchal Foch 100%

Date de la récolte

Du 1^{er} au 15 octobre

Vinification - Élevage

Lors de la récolte, au début octobre, les raisins sont foulés, éraflés puis mis en cuve. On procède à la fermentation alcoolique et on chaptalise au sirop d'érable pour atteindre un potentiel d'alcool de 15%. Puis on mute avec un alcool de grain, bonifié au préalable en fûts. Le vin subit une oxydation ménagée pendant environ un an. À la fin de l'élevage, on ajoute du sirop d'érable pour sucrer légèrement le produit.

Dégustation et conservation

Sa robe est foncée, aux reflets ambrés. Les arômes complexes d'érable et de fruits mûrs rappellent le caractère des Portos.

Ce vin est prêt à boire. Il peut se conserver pendant plus de 10 ans. À servir entre 12 et 15°C

Données techniques

Alc/Vol : 16,5%

Acidité : 4,25 g/l

pH : 3,7

Sucre résiduel : 70 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

Production : 800 caisses

Format : 500 ml

Code SAQ : 11440407

Accords mets et vin

Vin de digestif agréable avec des desserts chocolatés ou du chocolat.

Suggestions de fromages : Bleu et cheddar tels que Le Rassembleur, Bleubry, le Fêtard réserve.

Distinction

Médaille d'argent, 2007 – Coupe des nations - Québec

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalonde et Isabelle Gonthier