



AROMATIQUE  
ET SOUPLE

## PHENIX ROUGE - 2009

### Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45° 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.

### Cépages

Maréchal Foch 40%, Baco Noir 30%, Frontenac Rouge 10%, Lucie Khulmann 5% et 3 autres cépages à 15% (De Chaumac, Ste-Croix et Léon Millot).

### Date de la récolte

Du 1<sup>er</sup> au 15 octobre

### Vinification - Élevage

Lors de la récolte, les raisins sont foulés, éraflés et mis en cuve. La fermentation alcoolique dure 3 semaines environ. On procède alors aux remontages pour extraire les tannins et matières colorantes. Nous avons soigneusement sélectionné des fûts américains et français afin d'apporter plus de complexité à notre vin. Pendant l'élevage, d'un an, se déroulera la fermentation malolactique puis enfin les batonnages (remise en suspension des lies). Ils permettent d'apporter le gras et la rondeur au vin. Le bois apporte la structure, la sucrosité et la complexité aromatique. Au bout d'un an, on procède à l'assemblage des meilleurs fûts

### Dégustation et conservation

Ce vin offre une belle robe rubis et profonde. Son nez est à la fois fruité (cerises noires, mûres et cassis) et épicé (poivre, cannelle, vanille). Il est fondu dans un joli boisé, sa fine structure tannique lui assure une longueur et une persistance en bouche.

Vin à boire jeune, mais il peut être mis en cave pour un vieillissement de 3 à 5 ans. Servir entre 14 et 16°C

### Données techniques

<b>Alc/Vol :</b>	13%
<b>Acidité :</b>	4,6 g/l
<b>pH :</b>	3,7
<b>Sucre résiduel :</b>	1,7 g/L
<b>Type de sol :</b>	Sable et limon
<b>Production :</b>	450 caisses
<b>Format :</b>	750 ml

### Accords mets et vin

Viandes grillées, entrecôtes, gibiers. À servir entre 14 et 16°C  
Suggestions de fromages : Camembert, pâte demi-ferme à croûte lavée et Morbier tels que Pizy, Riopelle, Oka.

### Distinctions

Médaille d'argent, 2011 - Finger Lakes International Wine Competition - New-York  
1er de la catégorie des vins rouges québécois dégustés, 2010 - Magazine Protégez-vous  
Médaille d'argent, 2010 et d'or, 2009 - Concours des grands vins du Québec - Montréal

### Maître de chai

Laëtitia Huet

### Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

Vignobleriviereduchene.ca



AROMATIQUE  
ET SOUPLE

## PHÉNIX ROUGE - 2010

### Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45<sup>e</sup> 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.

### Cépages

Maréchal Foch 40%, Sainte-Croix 15%, Frontenac Rouge 10%, Lucie Khulmann 10% et 5 autres cépages à 20% (De Chaume, Marquette, Baco Noir, Sabrevois et Léon Millot).

### Date de la récolte

Du 1<sup>er</sup> au 15 octobre

### Vinification - Élevage

Sélection rigoureuse des cépages les plus qualitatifs. Chacun est vinifié séparément en cuve inox. La fermentation malolactique est démarrée en cuve, mais s'achève en fûts pour faire place à un élevage minutieux d'un minimum de 12 mois. 90% des fûts sont de chêne français et 5% de fûts de chêne américain. L'assemblage se fait juste avant la mise en bouteille. Le vin est légèrement filtré pour garder tout son caractère.

### Dégustation et conservation

Robe rubis et profonde. Son nez est à la fois fruité (cerise noire, mûre, cassis) et épicé (poivre, vanille). Sa bouche est souple et finement boisée. Sa fine structure tannique lui assure une longueur et une belle persistance.

Vin à boire jeune, mais il peut être mis en cave pour un vieillissement de 3 à 5 ans. Servir entre 14 et 16°C

### Données techniques

<b>Alc/Vol :</b>	13%
<b>Acidité :</b>	4,6 g/l
<b>pH :</b>	3,7
<b>Sucre résiduel :</b>	1,7 g/L
<b>Type de sol :</b>	Sable et limon
<b>Production :</b>	900 caisses
<b>Format :</b>	750 ml

### Accords mets et vin

Viandes grillées, entrecôtes, gibiers. À servir entre 14 et 16°C  
Suggestions de fromages : Camembert, pâte demi-ferme à croûte lavée et Morbier tels que Pizy, Riopelle, Oka.

### Distinctions

Médaille d'argent, 2011 - Finger Lakes International Wine Competition - New-York  
1er de la catégorie des vins rouges québécois dégustés, 2010 - Magazine Protégez-vous  
Médaille d'argent, 2010 et d'or, 2009 - Concours des grands vins du Québec - Montréal

### Maître de chai

Laëtitia Huët

### Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier