

FRUITÉ
ET LÉGER



WILLIAM ROUGE - 2009

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45e 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 60%, Baco Noir 40%

Date de la récolte

Du 1^{er} au 15 octobre

Vinification - Élevage

Le raisin est éraflé et foulé puis envoyé en cuve. Chaque cépage est vinifié séparément. Le raisin macère durant 24 à 48h afin de permettre une 1^{re} extraction pelliculaire. Pendant la fermentation alcoolique, on effectue des remontages (homogénéisation de la cuve) afin d'extraire les tannins et les matières colorantes. La fermentation dure 3 semaines avant l'élevage. Ce vin est élevé en cuves inox dans lesquelles on procède aux batonnages (remise en suspension des lies) afin d'apporter plus de rondeur. Cette période s'écoule pendant quelques mois avant sa commercialisation.

Dégustation et conservation

Sa robe est pourpre et profonde. Son nez est très aromatique (fruits rouges et cerises noires). Ce vin est à la fois épicé et fruité. Fondue dans un joli boisé, sa fine structure tannique lui assure une belle longueur.

Vin à boire jeune. Servir entre 15 et 17°C

Données techniques

Alc/Vol : 12,5%

Acidité : 4,7 g/l

pH : 3,7

Sucre résiduel : 2 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

/ sable et limon

Production : 1 500 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 743989

Accords mets et vin

Avec des grillades, des mets italiens, des plats épicés.

Suggestions de fromages : Brie, pâte molle à croûte lavée, double et triple crème tels que Sœur Angèle, Pied de vent, Douanier

Distinctions

Médaille d'argent, 2010 - Concours Les Grands vins du Québec - Montréal

3^e de la catégorie des vins rouges québécois dégustés, 2010 - Magazine *Protégez-vous*

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

FRUITÉ
ET LÉGER



WILLIAM ROUGE - 2010

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45e 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 60%, Baco Noir 40%

Date de la récolte

Du 1^{er} au 15 octobre

Vinification - Élevage

Le raisin est macéré à froid de 24 à 48 heures avant sa fermentation alcoolique de 4 semaines. Les deux cépages sont vinifiés séparément en cuve inox. 20% de l'assemblage total est élevé en fûts de chêne français pendant 6 mois. L'élevage de moins d'un an se finalise en cuve sur les lies, accompagné de bâtonnages.

Dégustation et conservation

Robe pourpre et profonde. Son nez très aromatique de fruits rouges et cerise noire est aussi épicé. Sa structure est légère, un joli boisé est bien fondu en bouche.

Vin à boire jeune. Servir entre 15 et 17°C

Accords mets et vin

Avec des grillades, des mets italiens, des plats épicés.

Suggestions de fromages : Brie, pâte molle à croûte lavée, double et triple crème tels que Sœur Angèle, Pied de vent, Douanier

Distinctions

Médaille d'argent, 2010 - Concours Les Grands vins du Québec - Montréal
3^e de la catégorie des vins rouges québécois dégustés, 2010 - Magazine *Protégez-vous*

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

Données techniques

Alc/Vol : 12,5%

Acidité : 4,7 g/l

pH : 3,7

Sucre résiduel : 2 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

/ sable et limon

Production : 2 000 caisses

Format : 750 ml

Code SAQ : 743989