



PEACE & HARMONY

REIMER VINEYARD

CANADA, ONTARIO, NIAGARA

Il y a plus de trente ans, Sue et Art Reimer ont acheté leur ferme de Niagara-on-the-Lake. Des variétés de raisins de table y étaient plantées et les Reimer les ont vendus au marché pendant les premières années. En 1987, ils ont commencé la plantation de Chardonnay et de Riesling. Au fil des ans, plusieurs variétés ont été plantées: pinot noir en 1988; gewurztraminer en 1992; gamay, cabernet sauvignon et cabernet franc en 1997; un autre bloc de chardonnay en 1998, un second bloc de gewurztraminer en 2002, et du chambourcin plus récemment en 2006.

Quand Art a jugé qu' il était assez bon, il a rejoint un groupe amateur de vinification local appelé le Niagara Wine Guild et a immédiatement commencé à gagner des prix.

En l'an 2000, Art a commencé à vouloir cultiver en bio. Voyant un certain nombre d'agriculteurs âgés ayant des problèmes de santé liés aux pesticides qu'ils avaient utilisés tout au long de leur vie, il a décidé qu'il était temps de trouver une meilleure façon de faire les choses. Ce fût une longue route, mais 2015 marque leur dixième année en agriculture biologique.

[Découvrez Reimer Estate](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Sol: argiles

Encépagement: cabernet sauvignon, cabernet franc et chambourcin

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Vendange égrappée, fermentation en cuve inox, sur levures indigènes.

Élevage: Un an en barriques de chêne canadien, non-filtré, non-collé. Vegan SO2 : Infinimum

MODE D'EMPLOI

Service: 14-15°C

Potentiel de garde: 8-10 ans

Notes de dégustation: La robe est dense, profonde, les arômes de cerise noire et de fruits sauvages (mûres) se révèlent au nez. Bien expressif en bouche, on y retrouve des notes de prune rouges. Ce vin garde les caractéristiques aromatiques des fruits tout en s'équilibrant parfaitement avec les tanins. Une jolie structure pour un bel équilibre d'ensemble.

À table avec: Une entrecôte ou un magret grillé, une tomme bien affiné.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca