



CABERNET FRANC, SANTA BARBARA COUNTY

LO-FI WINES

ETATS-UNIS, CALIFORNIE

Derrière les vins de Lo-Fi se cachent Mike & Craig. Amis de longue date, ils produisent du vin sous le nom de Lo-Fi depuis 2012. Ils ont été mis en lumière en 2015 par John Bonné du San Francisco Chronicle les nommant dans le Top 10 des jeunes vigneron révolutionnaires. Leur devise *good vibes only* comme en musique, ce qui donne des vins vibrants, naturels, digestes avec une faible teneur en alcool. On boit ça au goulot.

[Découvrez les vins de Lo-Fi](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Sol: Gravier et Sablo-Limoneux

Encépagement: Cabernet Franc

Vendange: manuelle

Rasisins provenant principalement de Coquelicot Vineyard.

DANS LE CHAI

Vinification: La vendange est égrappé a 20% mais non-foulé, macération carbonique sur l'ensemble de la vendange, pendant 8 jour. Fermentations sur levures indigènes sans intrants. Pressurage sans éraflage. La fermentation malolactique est complété à 100%. Le vin est soutiré juste avant l'embouteillage.

Méthode de fabrication:

SO2 : 35 ppm

Élevage: Élevage 6 mois en fût neutre, demi-muid (50%) et en cuve Béton (50%).

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Inspiré de la Loire, un vin frais et aromatique, juteux, aux accent floraux, de fruits rouges, avec cet magnifique trame végétale bien mûre que nous amène le cabernet franc des régions ensoleillés.

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

info@laqv.ca