



LE BLANC

DOMAINE BEAUCHEMIN

QUÉBEC

La volonté de ce jeune vignoble est de mettre en avant la région et son terroir : le vin québécois doit être l'expression du terroir local et non l'imitation d'un autre. Fiers de produire des vins de climat froid, sur la fraîcheur et la tension, les artisans de ce vignoble à taille humaine travaillent de façon artisanale dans le souci du respect de l'environnement. Leur philosophie: faire partie d'un équilibre avec la matière végétale en l'observant pour mieux la comprendre. Pour que leur terroir s'exprime, ils n'utilisent que des levures indigènes et le moins d'intrants possible.

[Découvrez les Vignoble Beauchemin](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Raisonnée

Sol: Loam sablonneux et loam argileux avec éclats de calcaire.

Encépagement: Louise-Swenson et Vidal

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: La fermentation s'effectue grâce aux levures indigènes. La fermentation débute avec un léger contact avec les peaux de raisin

Élevage: Le vieillissement se fait 100% en cuves.

MODE D'EMPLOI

Service: 8-10°C

Notes de dégustation: La robe est claire aux reflets argentés. Le nez est transporté par sa minéralité, sa salinité ainsi que par son fruité sur l'agrumes - en particulier le zeste de citron vert. En bouche, il est vif et salin. La minéralité domine la rétro-olfaction.

À table avec: Il se dégustera parfaitement avec huîtres et poissons.

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

info@laqv.ca