



# PINOT NOIR

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

**Superficie totale:** 4 hectares

**Sol:** Loam

**Encépagement:** Pinot noir

**Vendange:** Manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Fermentation avec les levures indigènes. Macération d'environ 3 semaines. Aucun sulfite après vendange.

**Élevage:** 100% cuve inox pendant environ 1 an. 1g de sulfite à la mise en bouteille.

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

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)