SACRÉ NÉGOCE – CUVÉE 2013

Le vin de base est issu de la péninsule du Niagara, en Ontario. Il est composé de 50% Chardonnay et de 50% Pinot Meunier, pressés en grappes entières avec séparation des tailles.

Une fois le vin de base acheminé à Montréal, une fermentation malo-lactique partielle a été réalisée afin de le complexifier. Ensuite, il a été stabilisé grâce au froid de l'hiver à -20°C, pendant deux semaines.

Le tirage a eu lieu en février 2014. Les bouteilles ont ensuite reposé 30 mois sur leurs lies jusqu'à leur dégorgement, réalisé fin août 2016.

Dosé minimalement à 2 g/l afin d'atténuer le tranchant de son acidité, ce vin mousseux offre un bouquet crémeux et citronné avec un léger parfum de brioche.

UNE BULLE TOUT AUSSI FESTIVE QUE GASTRONOMIQUE!

(Ce vin ne contient pas de SO2 actif. La dose infime ajoutée au dégorgement a été entièrement consommée par l'oxygène apporté lors de cette étape. Nous cherchons à faire des vins de plaisirs qui sont digestes et qui expriment le plein potentiel de leur matière première.)

HALL & MARCINIAK

Le concept de Hall & Marciniak, avec sa gamme Sacré Négoce, est de produire chaque année des vins mousseux de haute qualité, originaux et en très petites quantités, entièrement réalisés à la main.

Nos vins de base sont l'objet de collaborations spéciales avec des vignerons connus pour leur talent et ayant accès à des raisins de première qualité. Pour rendre chaque millésime encore plus unique, la provenance des vins peut varier d'une année à l'autre, en fonction de ce chaque région viticole au monde a de mieux à offrir.

DU PUR LAIT DIVIN DE LA LICORNE!

Quelques-unes des cuvées à venir :

Blanc de Blanc Chardonnay 2014 avec vin de réserve 2013 du Niagara
Rosé 100 % Mourvèdre de Fitou
Blanc de Blanc de Chardonnay, Mauzac et Chenin de Limoux BIO

HALL & MARCINIAK INC. | 3355, rue Evelyn, Montréal QC H4G 1P1 CANADA
WWW.HALLETMARCINIAK.COM | Tél.: +1 514 963-0224