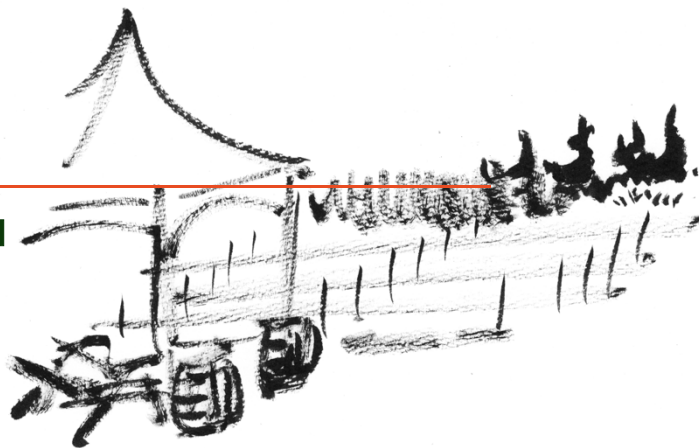


LES PONTS 2021

Vin fortifié (apéro) – Bout. 500 ml



Vidal (2021)

Cépages

+ + Moût de pomme concentré de la Ferme cidricole Équinoxe de Farnham
++ Eau de vie de La Chaufferie à Granby distillée en partie avec nos bourbes

Alcool

16,2 %

Sucre résiduel

30 g/L

LES PONTS, est un travail collaboratif né d'échanges entre un vigneron, un producteur de cidre et un distillateur de la région de Brome-Missisquoi. Après maintes réflexions, nous avons utilisé du Vidal réservé de notre saison exceptionnelle 2021, auquel nous avons ajouté du moût de pomme concentré de la Ferme cidricole Équinoxe de Farnham ainsi que de l'eau de vie de la micro distillerie La Chaufferie à Granby, distillée en partie avec nos bourbes.

Les plants du Vidal utilisé dans cette cuvée ont été plantés en 2008, dans un sol de type Loam graveleux et travaillés en bio. Les vendanges ont été réalisées manuellement au début d'octobre. Les raisins ont été triés puis foulés dès leur arrivée au chai. Ils ont subi un pressurage qualitatif et un débouillage statique. La fermentation alcoolique a été réalisée en cuve d'inox à basse température. La fermentation malolactique a été complétée naturellement. Un premier élevage sur lies grossières en cuve d'inox a été conduit pendant trois mois suivi d'une stabilisation tartrique naturelle au froid. Le vin a été soutiré et remis en cuve d'inox pour un élevage de 12 mois supplémentaires avant d'être assemblé avec le moût de pomme et l'eau de vie et enfin, retourné en cuve pour un séjour à l'extérieur de trois mois.

Équinoxe est la petite ferme cidricole d'une famille voisine officiellement biologique depuis 2022. Son moût est la résultante d'un travail conduit dans le même esprit que le nôtre. Quant à La Chaufferie, il s'agit d'une micro-distillerie travaillant du grain au verre avec des produits locaux. Boucler avec eux la boucle d'une matière de chez nous qui autrement serait allée au compost fût un processus stimulant, gratifiant et en accord parfait avec nos valeurs.

Viticulture, vinification, élevage et collaboration.

Embouteillage

Mise en bouteille sans filtration ni ajouts de 700 bouteilles le 15 août 2022.

Dégustation

Chaleureux, arômes d'abricot confit et miel, couleur ambre.