

INNISKILLIN

ISSU D'UN VIGNOBLE UNIQUE

CHARDONNAY MONTAGUE

VQA DE LA PÉNINSULE DU NIAGARA | 2021

RÉCOLTE

La récolte de 2021 de Niagara a débuté le 26 août, un jour plus tôt que l'année précédente. Le mois de septembre a commencé par des conditions saisonnières et, heureusement, un faible taux d'humidité. Après la récolte des rouges hybrides, utilisés pour les assemblages, et des fruits pour les vins mousseux, les vignes vinifera à maturation précoce comme le chardonnay, le pinot noir et le sauvignon blanc ont laissé présager de bons résultats. La fin septembre a apporté son lot de pluie, de bruine et de brouillard, retardant ainsi la maturité des fruits et, quelque peu, la récolte. Le travail de la vigne se poursuivait lorsque le temps le permettait, mais les conditions étaient difficiles. Les producteurs ont été contraints de laisser tomber une grande quantité de fruits, mais avec de la persévérance et des méthodes de viticulture efficaces, la qualité des raisins est restée élevée. La récolte s'est terminée le 3 décembre, ce qui en fait la plus longue et la plus grande récolte jusqu'à présent.

VINIFICATION

Récoltés dans notre vignoble Montague dans la sous-appellation Four Mile Creek, les raisins ont été légèrement écrasés et pressés. Après avoir reposé à froid pendant la nuit, le jus a été transféré dans des fûts de chêne français neufs et vieux où il a fermenté à 18 °C pendant 11 jours jusqu'à ce qu'il soit sec. Le vin a ensuite subi une fermentation malolactique partielle, puis a vieilli pendant 12 mois avant d'être soutiré dans une cuve en acier inoxydable vieillie principalement en lie jusqu'à la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DU VINIFICATEUR

Ce chardonnay classique commence par des notes de pêche blanche charnue et de mandarine au nez, avec une touche de vanille et de clou de girofle. Sa finale présente une acidité persistante.

ACCORDS METS ET VINS

Le brie triple crème ou d'autres fromages riches en matière grasse, la soupe de chou-fleur et la dinde rôtie se marient bien avec notre chardonnay issu d'un vignoble unique.

PRODUCT INFORMATION

Size: 750 ml
Winemaker: Nicholas Gizuk
Varietals: Chardonnay

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol/Vol: 13,5 %
PH: 3,55
Residual Sugar: 3,55
Total Acidity: 2,8 g/L
Oak Aging: 5,33 g/L
Oui

Please drink responsibly.

INNISKILLIN.COM | @INNISKILLINWINES

