



Le Bourg des Cèdres

Joseph Lalonde



SA (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Canada

Région : Québec, Les Cèdres (Montréal)



42 % Frontenac noir, 38 % Marquette et 20 % Petite perle



Alcool : 13.9 %



Vin rouge élaboré à partir de frontenac noir, marquette et de petite perle. Chaque cépage est vendangé manuellement et fermenté séparément. Une fois les fermentations terminées, le vin est assemblé et élevé pendant 9 mois en cuve d'inox.



D'une couleur grenat opaque, ce vin dévoile un bouquet floral accompagné de notes de cassis et de mûre. En bouche, les tanins fins s'équilibrent avec une légère amertume, tandis que la finale entremêle subtilement des notes d'épices et de fruits.



En 2011, Benoit et Nancy lancent le projet de créer leur propre vignoble, souhaitant changer de vie et valoriser leur terre. En 2012, le terrain est drainé, nivelé et chaulé, puis les 35 rangs de la première parcelle sont délimités. L'année suivante, 3 800 ceps sont plantés avec l'aide d'amis. En 2014, une deuxième parcelle de 25 rangs accueille 2 700 ceps de trois cépages rouges. À l'automne 2016, les premières vendanges permettent de commencer les expériences de vinification. En 2017, la boutique est aménagée et la première cuvée est embouteillée. En septembre, les premières bouteilles sont finalement offertes à la vente, concrétisant six années de travail, de passion, d'investissement et de persévérance pour donner vie au vignoble.

