



Producteur : Stratus Vineyards

Couleur : Blanc

Appellation : Niagara Peninsula

Type de produit : Vins

Pays : Canada

Région viticole : Niagara Peninsula

Encépagement : Chardonnay (50%) et Sauvignon Blanc (50%)

Vinification : Foulé aux pieds et en grappes entières suivi d'une courte macération sur pellicules et rafles pendant 24 heures. Pressé et fermenté à l'aide des levures naturelles en cuve inox jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.

Élevage : Élevé sur lies fines en barriques de chêne neutre pendant plusieurs mois, soutirage occasionnel. Aucune filtration, ni collage, ni sulfite, seulement quelques lies fines dans le fond de la bouteille.

Accord vin et mets : Ingrédients de liaisons pour de bons accords : basilic, citronnelle, coriandre, agrume, sauge, huitres, fromages de chèvre, brebis...

Le domaine :

Élegant, moderne et construit selon des principes écologiques, le chai de Stratus est devenu en 2005 le premier dans le monde à recevoir la certification LEED.

Avec seize cépages répartis en 44 parcelles, Jean-Laurent Groux y cultive la plus grande variété de la péninsule du Niagara afin d'avoir un éventail de saveurs et textures permettant d'élaborer des créations complexes et originales.

Bien qu'on retrouve dans la cuverie un équipement ultramoderne, l'approche de Jean-Laurent se veut traditionnelle dans la vinification, s'exprimant surtout dans l'art de l'assemblage dont les cuvées Stratus White et Stratus Red représentent la quintessence.