



La Signature des grands espaces

Vin de miel liquoreux - 3 ans de vieillissement en fût de chêne
Produit biologique certifié par Ecocert Canada - 14% alc./vol

Identité des assemblages >>	Jun 2008	10 / 2008	288 / 91	288 / 92	288 / 93	288 / 101	288 / 102	288 / 111	
Nombre de barriques utilisées	6	7	10			9		7	
Composition en « cuvée » chaque cuvée est identifié par la date de sa fermentation	Mars 2002 : 17% Janvier 2004 : 17% Mars 2004 : 17% Février 2005 : 17% Janvier 2006 : 17% Mars 2007 : 17%	Février 2005 : 29% Mars 2005 : 14% Avril 2005 : 14% Janvier 20 06 : 29% Mars 2007 : 14%	Novembre 2004 : 34% Février 2005 : 11% Mars 2005 : 11% Janvier 2006 : 22% Janvier 2007 : 22%			Novembre 2004 : 20% Mars 2005 : 20% Janvier 2007 : 20% Mars 2007 : 10% Solera#2 : 10% Solera#7 : 10% Solera#8 : 10%		Avril 2005 : 14% Novembre 2006 : 29% Janvier 2007 : 14% Avril 2007 : 43%	
Composition en miel :	- printemps - été - automne - sarrazin	19% 8% 45% 27%	27% 11% 43% 19%	39% 11% 37% 13%			52% 1% 35% 12%		51% 1% 34% 14%
Durée de Fermentation / Élevage	7 mois	9,5 mois	9 mois			7,5 mois		16 mois	
Durée de Vieillissement	33 mois	24 mois	38 mois			46 mois		40 mois	
Type de chêne :	- français - américain	0% 100%	0% 100%	0% 100%			0% 100%		11% 89%
Type de chauffe :	- légère - moyenne - élevée	17% 17% 67%	29% 29% 42%	20% 10% 60%			22% 12% 66%		27% 33% 26%
Date d'embouteillage	25-06-08	29-09-08	11-08-09	20-11-09	15-12-09	28-07-10	18-11-10	11-03-29	
Nombre de bouteille :	- 375 ml - 750 ml	1328 753	2100 564	828 144	1212 0	0 612	804 960	897 0	2328 624
Les Commentaires de Naline & Géraud			Nez complexe autour du cigare frais En bouche, très bon équilibre sucre/acidité/alcool Bonne ampleur et finesse aromatique autour du sucre d'érable, de noix grillées et quelques épices aux notes sucrées et caramélisées Fruits confits en finale			Nez assez intense. Bois de rose, cèdre rouge, pistache, finissant sur une note de scotch Équilibre exceptionnel. Tanins biens fondus, de la fraîcheur Aromatique sur la pomme ou poire cuite légèrement caramélisée			

François Chartier, *Sélection Chartier 2011* :

« Elle se montre plus élégante que jamais, d'un raffinement insoupçonné pour un hydromel et d'une complexité subtile, aux notes de cire d'abeille, de miel, de poire fraîche, de coing et de safran, à la bouche plus satinée et plus fraîche encore que par le passé, tout en étant aussi moelleuse et persistante, ainsi que presque aérienne. » Assemblage dégusté # 288/92