



Le Couchant



2021

CÉPAGES : Chardonnay
Moyenne d'âge des vignes : Plus de 30 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en Scott Henry. Effeuilage minutieux si nécessaire en saison.
Écimage manuel et minimum.

SOL : Sablonneux avec sous-sol argileux dans la partie nord et graves vers le sud.

CULTURE : Vignes et vin certifiés en agriculture biologique et biodynamique.

VENDANGE : Manuelle. Soigneusement triée, quelques fois en deux passages.

VINIFICATION : Macération pelliculaire entre 2 à 5 jours. Fermentation alcoolique spontanée et malolactique en fûts de chêne français. Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, environ 8 mois. Mise en bouteilles sans filtration et sans sulfite ajouté. Aucun intrant.

TYPE AROMATIQUE : Qu'on aime ou non les chardonnay typés, celui-ci nous ouvre discrètement la porte à des arômes de poires et de beurre. On continue l'exploration en descendant dans le terroir pour y retrouver profondeur, salinité et amplitude. Un vin racé, séveux et toujours rempli d'énergie ! Ne pas consommer trop froid.

11,5 % alc./vol.

PRIX : 38,52\$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec