



# Le Feu

2021

Sans aucun intrant ni SO<sub>2</sub>

**CÉPAGES :** Chardonnay  
Moyenne d'âge des vignes : 14 ans

**CONDUITE DE LA VIGNE :** Scott Henry. Effeuillage rigoureux et manuel en saison.  
Écimage manuel et minimum.

**SOL :** Sablonneux.

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

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

**VINIFICATION :** Macération pelliculaire de cinq jours. Fermentation alcoolique spontanée en fûts de chêne français.

**ÉLEVAGE :** Sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, environ six mois.  
Mise en bouteilles sans filtration.

**TYPE AROMATIQUE :** Chardonnay parcellaire à la robe dense et foncée. Premier nez plutôt timide mais s'ouvrant assez rapidement sur des arômes classiques de chardonnay légèrement salin et minéral. Notes de fruits à chair blanche et d'amandes fraîches. Beaucoup d'amplitude en bouche. Ne pas hésiter à ouvrir un peu avant de le boire.

11,1 % alc./vol.

**PRIX :** 33,92 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham – Québec

