

# Les Rosiers



**2021**

**CÉPAGES :** Chardonnay  
Moyenne d'âge des vignes : Entre 15 et 18 ans

**CONDUITE DE LA VIGNE :** Taille en Scott Henry. Effeuvillage minutieux en saison.  
Écimage/rognage manuel 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 entre 24 h et 36 h. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne français. Sans SO2 ni levurage.

**ÉLEVAGE :** Sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, 12 mois.  
Mise en bouteilles sans filtration et sans SO2. Aucun intrant.

**TYPE AROMATIQUE :** Encore une fois, l'attaque est saline et gourmande et on détecte le bouquet de fruits tropicaux après aération. Finale tirant légèrement sur l'élevage, mais remplie de terroir. Un vin souple, frais et presque classique !

11 % alc./vol.

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

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham – Québec

