



Amapel PGG

2021

CÉPAGES : Pinot gris et Gewurztraminer
Moyenne d'âge des vignes : Assemblage de plusieurs parcelles.

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en guyot. Effeuilage minutieux en saison. Écimage manuel et minimum.

SOL : Assemblage de plusieurs parcelles, majoritairement sablonneux.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique.

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

VINIFICATION : Macération pelliculaire de 14 jours sur le pinot gris et de 5 jours sur le gewurztraminer. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne français. Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, 9 mois.
Mise en bouteilles sans filtration et sans SO2.

TYPE AROMATIQUE : Nez très expressif : églantiers, litchi, pêche et mandarine. Fraîcheur soutenue en bouche par les tannins de macération sans perte d'éclat. Sec et bien équilibré, avec tout le charme d'un bon petit punch aux mangues !

11 % alc./vol.

PRIX : 38,52 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec

