

# Compañeros



**2022**

Sans aucun intrant ni SO2

---

**CÉPAGES** : Pinot gris et Gewurztraminer en co-plantation.

---

**CONDUITE DE LA VIGNE** : Guyot. Effeillage de précision.

---

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

---

**VENDANGE** : Manuelle. Soigneusement triée.

---

**VINIFICATION** : Co-fermentation sous levures spontanées. Macération carbonique de 10 jours, éraflage à la main, macération pelliculaire de 10 jours. Sans SO2 ni levurage.

---

**ÉLEVAGE** : En fûts français de 225 litres, environ 9 mois. Mise en bouteille directement du fût, sans filtration et sans SO2.

---

**TYPE AROMATIQUE** : Cuvée élaborée en partie par l'équipe de travail 2022 (Kike, Ada, Andres et Jose). Très jolie robe de macération. Ouverture très charmeuse dominée par les fruits exotiques. Le vin est sec, enrobé d'une belle texture et remplit la bouche de plaisir !  
12 % alc./vol.

---

**PRIX** : 34,49\$ TTI

---



LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec