



Le Couchant

2022

Sans aucun intrant ni SO2

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

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en Scott Henry. Effeuillage minutieux si nécessaire en saison. Écimage manuel. Engrais verts sous les vignes et dans les entre-rangs.

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 : Foulage et éraflage suivi d'une courte macération de 48 heures. 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 9 mois. Mise en bouteilles sans filtration et sans sulfite ajouté. Aucun intrant.

TYPE AROMATIQUE : Notre grand classique qui aime bien se faire attendre ! Fidèle à lui-même, le nez est pour le moment discret et prometteur. Arômes légèrement grillés et beurrés. Amplitude à venir avec un peu de temps en cave. Ne pas consommer trop froid.
10,5 % alc./vol.

PRIX : 39,09\$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec

