



# Le Feu

**2022**

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

**CÉPAGES :** Chardonnay  
Moyenne d'âge des vignes : 16 ans

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

**SOL :** Sablonneux.

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

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

**VINIFICATION :** Éraflage baies par baies (sans éclatement des baies), suivi d'une macération de cinq jours. Fermentation alcoolique en fûts de chêne français.

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

**TYPE AROMATIQUE :** Expressif du début à la fin ! Poivre blanc, citron confit, feuilles de lime kaffir.  
Acidité bien fondue et carambole en bouche. Petits tanins en finale.  
Ne pas hésiter à ouvrir un peu avant de le boire.  
11 % alc./vol.

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

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham – Québec

