



# Les Rosiers

**2022**

Sans aucun intrant ni SO2

---

**CÉPAGES :** Chardonnay  
Moyenne d'âge des vignes : Entre 17 et 20 ans

---

**CONDUITE DE LA VIGNE :** Taille en Scott Henry. Effeuilage 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 baie par baie (sans éclatement des baies), suivi d'une courte macération entre 2 et 5 jours. 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. Aucun intrant.

---

**TYPE AROMATIQUE :** Attaque franche et bouche légèrement épicée. Texture et salinité au rendez-vous.  
Un vin souple, frais et presque classique !  
11 % alc./vol.

---

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

---

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham – Québec

