



Amapel PGG



2022

Sans aucun intrant ni SO2

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

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en guyot et en Scott Henry selon l'âge des vignes.
Effeillage 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 : Très charmeur ! 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 !

11,5 % alc./vol.

PRIX : 39,09 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec