



# Pinot Zweigelt

**2022**

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

**CÉPAGES** : Pinot Noir et Zweigelt.

Moyenne d'âge des vignes : Entre 8 et 16 ans

**CONDUITE DE LA VIGNE** : Taille en guyot et en Scott Henry pour le pinot noir, et Scott Henry pour la majorité du zweigelt. Effeillage manuel et rigoureux en saison.

**SOL** : Sablonneux.

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

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

**VINIFICATION** : Levures spontanées. 50 % des pinot noir ont été éraflés à la main et macérés une dizaine de jours. Macération carbonique grappes entières 14 jours pour le zweigelt et pour la moitié des pinot noir suivi d'un éraflage à la main et d'une macération pelliculaire de 7 à 10 jours (pinot noir). Pigeage au pied si nécessaire. Assemblage en mars 2023.

**ÉLEVAGE** : Sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, environ 6 mois.

Mise en bouteilles sans filtration.

**TYPE AROMATIQUE** : Bonbon, cerise, fraise et bien plus encore! Issu d'assemblage d'infusion de peaux et de fermentation en grappes entières, on jumelle le gouleyant et le sérieux. Du moins c'était l'impression en cave! Le vin, influencé pas son passé et nos désirs, se révèle fringuant comme un adolescent pour finalement s'épanouir au fil de la bouteille vers de belles harmonies et du pur plaisir.

11,2 % alc./vol.

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

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec

