



Seyval Chardo



2022

Sans aucun intrant ni SO2

CÉPAGES : Seyval et chardonnay.
Moyenne d'âge des vignes : Entre 6 ans et 27 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en gobelet pour le seyval. Scott Henry pour le chardonnay.
Effeillage manuel et rigoureux en saison.

SOL : Graves et sablonneux.

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

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

VINIFICATION : Seyval: assemblage de macération pelliculaire d'une moyenne de huit jours et macération carbonique de grappes entières de huit jours.
Chardonnay: macération pelliculaire de deux à huit jours.
Assemblage de la cuvée en mars 2023.

ÉLEVAGE : Fermentation et élevage sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, environ 6 mois.
Mise en bouteilles sans filtration.

TYPE AROMATIQUE : Robe dorée et légèrement cuivrée qui rappelle les derniers millésimes et souligne l'apport judicieux d'une courte macération. Nez sur la poire et les épices avec un fifrelin de litchi. Bouche bien pleine, remplie de charme et nourrie par le terroir. Chatouillis de petits tannins au rendez-vous.

10,5 % alc./vol.

PRIX : 28,74 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec