



Seyval Chardo



2023

Sans aucun intrant ni SO2

CÉPAGES : Seyval et chardonnay.
Moyenne d'âge des vignes : Entre 7 ans et 28 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 macérations pelliculaires de durée variée, macération carbonique de grappes entières de huit jours et quelques pressurages directs.
Chardonnay : Macération pelliculaire de deux à huit jours.
Assemblage de la cuvée en mars 2024.

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

TYPE AROMATIQUE : Nez d'une belle droiture aromatique rappelant la verveine et la citronnelle. Le chardonnay est bien présent en bouche et vient apporter une touche de classicisme. Aucune surprise à la dégustation, ça goûte bon, c'est rond et suave, et doté d'une belle longueur !

11 % alc./vol.

PRIX : 29,61 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec