



Le Feu
2018



CÉPAGES : Chardonnay
Moyenne d'âge des vignes : 13 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Scott Henry. Effeuilage rigoureux et manuel en saison.

SOL : Sablonneux

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Macération pelliculaire 36 heures. Fermentation alcoolique en fûts de chêne français. Sans aucun intrant ni SO₂.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne de 225 litres, environ 6 mois.
Mise en bouteilles sans filtration ni SO₂.

TYPE AROMATIQUE : Cuvées parcellaire de Chardonnay.

Lumineux avec de belles nuances de fruits blancs. Ampleur et texture en bouche qui se termine sur une trame un peu saline. Gourmand, aromatique et définitivement une cuvée qui est là pour rester !

11 % alc./vol.

PRIX : 30 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec