



Macpel
2018



CÉPAGES : Pinot Gris, Seyval, Zweigelt et Pinot Noir
Moyenne d'âge des vignes : Entre 4 et 27 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en gobelet pour le Seyval, Scott Henry pour le Zweigelt et guyot pour le Pinot Gris et Pinot Noir. Effeillage manuel et rigoureux en saison.

SOL : Sablonneux pour le Pinot Noir et le Zweigelt, et graves pour les Seyval.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique.

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

VINIFICATION : Macération pelliculaire de 20 jours pour les Pinot Gris, 14 jours pour le Seyval. Macération carbonique pour les zweigelt et semi-carbo pour les Pinot Noir. S.A.I.N.S.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne de 225 litres, environ 6 mois.
Mise en bouteille sans filtration. et sans ajout de SO₂.

TYPE AROMATIQUE : Vin orange. Cuvée unique pour notre 20e année.
Frais, tonique et complètement sec! Tannins présents, jolie amertume et aromatique à souhait. Favoris des sommeliers pour sa polyvalence à table.
À servir entre 10 et 14 °C.
11,5 % alc./vol.

PRIX : 28,75 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec