



Macpel Seyval

2018



CÉPAGES : Seyval et chardonnay  
Moyenne d'âge des vignes : + de 25 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en gobelet pour le Seyval  
et Scott Henry pour le Chardonnay. Effeuillage rigoureux en saison.

SOL : Sablonneux

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en fûts de chêne français et américain.  
Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne de 225 litres, environ 6 mois.  
Mise en bouteilles avec filtration grossière et maximum de 15 à 20 mg de SO2/l.

TYPE AROMATIQUE : Arômes de fleurs et d'agrumes.  
La longue macération du vin lui a conféré de beaux petits tannins qui lui donne du tonus.  
Une finale sur le fruit et les notes d'élevage qui persiste en bouche.  
Belle polyvalence car peut se boire seul ou en mangeant. Un vin vivifiant qui nous amène  
bien au-delà du cépage hybride. La macération a bien meilleur goût !

PRIX : 25\$

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec