



Pinot Zweigelt

2018



CÉPAGES : Pinot Noir (70 %) et Zweigelt (30 %)
Moyenne d'âge des vignes : Entre 5 et 13 ans

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

SOL : Sablonneux

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Éraffage à la main pour les Pinot Noir. Macération carbonique sur le Zweigelt et une partie du Pinot. Fermentation 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 et sans ajout de SO₂.

TYPE AROMATIQUE : Fruit éclatant. Nez charmeur, un beau vin de soif!
Souple en bouche et très désaltérant. Pur jus, pur plaisir!
À servir entre 12 et 14 °C.
10,8 % alc./vol.

PRIX : 30 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec