



Amarpel

2019



CÉPAGES : Pinot Gris, Seyval, Zweigelt et Pinot Noir
Moyenne d'âge des vignes : Entre 5 et 28 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 et vin certifiés en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Levures spontanées. Macération pelliculaire de 21 jours pour les Pinot Gris, 10 jours pour le Seyval. Macération carbonique pour les zweigelt et semi-carbo pour les Pinot Noir. Éraflage à la main. Sans SO₂.

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

TYPE AROMATIQUE : Vin orange. Le succès de notre cuvée 20e anniversaire nous a donc amené à récidiver ! Tannins, beaux amers et aromatique à souhait. Finale rétro de caramel salin appelant la soif.

À servir entre 10 et 14 °C.
10 % alc./vol.

PRIX : 30\$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec