



# Pinot Zweigelt

2019



CÉPAGES : Pinot Noir (85 %) et Zweigelt (15 %)  
Moyenne d'âge des vignes : Entre 6 et 14 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 et vin certifiés en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Levures spontanées. Éraflage à la main pour les Pinot Noir. Macération semi-carbonique d'une dizaine de jours. Pigeage au pied si nécessaire. Macération carbonique de grappes entières 14 jours sur le Zweigelt et une partie du Pinot. Fermentation en fûts de chêne français. Sans aucun intrant ni SO<sub>2</sub>.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne de 225 litres, environ 6 mois.  
Mise en bouteilles sans filtration ni SO<sub>2</sub>.

TYPE AROMATIQUE : Assemblage charmeur plus chargé en pinot noir cette année. Framboises fondant en bouche. Souple et désaltérant. Pur jus, pur plaisir !  
À servir entre 12 et 14°C.  
10 % alc./vol.

PRIX : 30\$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec