



# Le Couchant

2019



**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. Effeuvillage 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** : Sec et léger au nez charmeur.  
Arômes beurrés du chardonnay. Attaque en bouche quelque peu minérale et dotée d'une gentille acidité qui persiste et donne soif.  
Un bel équilibre de fruits et de notes d'élevage. À servir entre 8 et 10 °C.  
12,5 % alc./vol.

**PRIX** : 36,75\$

**LES PERVENCHES** / 150 Boulais Farnham - Québec