



Kvevri
2019



CÉPAGES : Seyval, pinot noir et zweigelt
Moyenne d'âge des vignes : Entre 3 et 25 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en gobelet pour le Seyval et Scott Henry pour les autres.
Effeillage rigoureux en saison.

SOL : Sablonneux.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Levures spontanées. Macération carbonique pour les seyval de 14 jours et éraflage à la main des viniferas avec macération pelliculaire de 7 jours en cuve d'acier inoxydable. Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : En kvevri (jarre de terre cuite du Québec) de 200 litres, environ 9 mois.
Mise en bouteilles sans filtration et sans SO2.

TYPE AROMATIQUE : Une couleur rosé-rouge tirant sur des teintes d'orangés. Quelque peu discret à l'ouverture, le nez est légèrement fumé avec des odeurs de livèche et baies sauvages qui s'ouvre une fois aéré sur des notes de framboises et d'épices. La bouche est vivifiante, belle texture et acidité bien enrobée de fruits et de notes salines. Une belle boule d'énergie bien équilibrée pour la table ou pour la soif ! À servir chambré ou légèrement rafraîchi. 10 % a.l.c./vol.

PRIX : 31 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec