



Compañeros

2019



CA-ORG-006
Canada Agriculture



CÉPAGES : Tous les cépages du domaine (seyval, chardonnay, pinot noir, zweigelt, pinot gris et quantités infimes de vidal, muscat et gamay). 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.

VINIFICATION : Co-fermentation sous levures spontanées. Macération carbonique de 8 jours, éraflage à la main, macération pelliculaire de 5 jours. Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : En fûts français de 225 litres, environ 9 mois.
Mise en bouteilles sans filtration et sans SO2.

TYPE AROMATIQUE : Cuvée élaborée en partie par l'équipe de travail 2019. Elle se veut un vin de lieu ainsi qu'un portrait global de l'année 2019. Robe rougeâtre tirant sur le rose-orange. L'ouverture sur le vin inspire des notes légèrement herbacées accompagnées d'une petite trace de réduction, qui ouvre sur une note florale accompagnée de coing. L'énergie et le plaisir sont saisissants et s'accompagnent d'un beau fruit, une superbe texture et finale qui rappellent le caramel au sel. BOOM ! 10 % a.l.c./vol.

PRIX : 31 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec