



# Seyval Chardo

2020



---

**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 et vin certifiés en agriculture biologique et biodynamique

---

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

---

**VINIFICATION** : Levures spontanées.  
Seyval : assemblage de macération pelliculaire 24 à 72 h et carbo de grappes entières de 8 jours.  
Chardo : Macération pelliculaire 36 h. Sans SO2.

---

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

---

**TYPE AROMATIQUE** : Texture crémeuse et croustillante pour ce duo de cépages « classique Pervenches » qui nous rappelle le goût de la meringue.  
Une expérience gustative salivante, notes d'arômes de petites fleurs blanches et de sauge en fin de bouche.  
11,5 % alc./vol.

---

**PRIX** : 26,50\$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec