

Compañeros

2 0 2 0



CÉPAGES : Assemblage de toutes les parcelles de chardonnay).
Moyenne d'âge des vignes : Entre 6 et 30 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille Scott Henry. Effeuilage rigoureux en saison.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique.

VENDANGE : Manuelle et sur deux semaines différentes (à une semaine d'écart).
Soigneusement triée.

VINIFICATION : Assemblage de tous les chardonnay du domaine (Couchant, Rosiers, Feu, Tour, Route, Intimes et Levant). Foulage aux pieds d'une première partie. Macération pelliculaire d'une semaine (100 % des rafles). Pressurage de la première macération et noyade de la 2^e récolte en carbo. Pressurage final. Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : En fûts français de 225 litres, environ 10 mois.
Mise en bouteilles sans filtration et sans SO2.

TYPE AROMATIQUE : Cuvée élaborée en partie par l'équipe de travail 2020. Comme vous l'aurez peut-être compris, l'équipe a choisi de tester diverses techniques de vinification ! Le nez est légèrement fumé, on dénote également une petite pointe réductive. En bouche, on retrouve une belle densité pleine de fruits dans lesquels se fond la tension. C'est frais et c'est bon ! Bravo aux companeros 2020. 12,1 % alc./vol.

PRIX : 32 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham – Québec

