



# Le Couchant

2020



CÉPAGES : Chardonnay  
Moyenne d'âge des vignes : 29 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en Scott Henry. Effeillage minutieux en saison.  
Écimage manuel et minimum.

SOL : Sablonneux avec sous-sol argileux et de graves.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique

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

VINIFICATION : Macération pelliculaire entre 24 h et 48 h. Fermentation alcoolique spontanée et malolactique en fûts de chêne français. Sans SO2 ni levurage.

ÉLEVAGE : Sur lies en fûts de chêne français de 225 litres, environ 10 mois.  
Mise en bouteilles sans filtration et sans sulfite ajouté. Aucun intrant.

TYPE AROMATIQUE : Un nez tirant sur des notes de noix de coco fraîche baignant encore dans son jus et une pointe de citron Meyer. Beaucoup de mâche en bouche, on sent le terroir très présent dans ce grand chardonnay de climat frais.  
Un vin racé, séveux et toujours rempli d'énergie ! Ne pas consommer trop froid.  
12,3 % alc./vol.

PRIX : 37\$

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec