

BURLESQUE 2020

CÉPAGES : Frontenac Noir, Somerset, Frédérik

Âge estimé des vignes : 12 ans

SOL : Loam sablonneux parsemé de roches d'ardoise et poussière de roche d'ardoise grise. Sol bien irrigué et bien drainé.

CULTURE DE LA VIGNE : Climat particulièrement nordique, vignoble en altitude sur le plateau appalachien à la limite des Cantons de l'Est, du Centre-du-Québec et de la Montérégie. Taille basse pour éviter les gels hivernaux. Effeuillage, rognage et écimage manuel effectué plusieurs fois dans l'année. Dessous de vignes engazonnées, ou désherbées mécaniquement ou à l'aide d'une désherbeuse à l'eau chaude.

TYPE DE GESTION : Gestion raisonnée. La presque totalité des intrants utilisés dans les vignes est biologique. Il en est de même quant aux intrants utilisés dans la préparation des vins.

VENDANGES : Manuelle. Tri et sélection des grappes se font directement et minutieusement dans les champs à la cueillette.

VINIFICATION : Raisins égrappés et légèrement foulés, macération pelliculaire de 15 jours, en cuve d'inox. Fermentation malolactique lente et élevage en fûts de chêne américains pendant 1 an.

CARACTÉRISTIQUES : Vin très aromatique, long en bouche et charnu tout en étant magnifiquement équilibré. Il se démarque par ses arômes de fruit noir, de subtile vanille et d'épices. Taux d'alcool de 11 %.

TAUX DE SUCRE : Vin sec, 0.1 gramme / litre.

MÉDAILLES : Médaille d'OR, Coupe des Nations du Québec 2022.

Vignoble Les Farfelus | 1123 ch. Arel, Melbourne – Québec

