

# MUTANT X2 *2024*

**CÉPAGES** : Inconnu. Mais certainement du Frontenac Noir, du Sainte-Croix.  
Base de vin rouge de 2015 à 2018.

---

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

---

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

---

**VINIFICATION** : Fortification de vin rouge avec de l'alcool pur à 98%, ajout de sucre brun et mise en barrique pendant 1 an.

---

**CARACTÉRISTIQUES** : Arôme de fruits noirs, finale subtile de scotch écossais.  
Taux d'alcool de 17 %.

---

**TAUX DE SUCRE** : 60.5 grammes / litre.

---

**MÉDAILLES** : Médaille d'Argent, Coupe des Nations du Québec 2024.



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