

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.

