

PEAU DE VIN *2021*

CÉPAGES : Frontenac Gris 50% et Seyval Blanc 50%

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. Effeillage, 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 108 jours en amphores de terre cuite lui conférant une couleur cuivre. Élevage pendant presque 2 ans en amphore.

CARACTÉRISTIQUES : Cassis en entrée de bouche, la complexité du vin nous amène ensuite vers le fruit séché ou pruneau séché, et se terminera avec des arômes intenses de mélasse brûlée. Vin puissant, long en bouche, sentiment de plénitude assurée. Taux d'alcool de 13,5 %.

TAUX DE SUCRE : Vin sec, 0,1 gramme / litre.

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



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