

ALEGRIA 2024

CÉPAGES : Frontenac Blanc, Adalmina, Saint-Pépin, Louise Swenson
Âge estimé des vignes : 13 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. 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 pressés directement en grappes. Débourage de quelques jours avant la fermentation alcoolique lancée en inox, les vins sont rapidement transférés en fûts de chêne français. Fermentation malolactique lente et élevage en fûts de chêne américains pendant 9 mois.

CARACTÉRISTIQUES : Frais et léger, on oscille entre les arômes de pommes vertes et de poires. Sentiment de plénitude et de détente.
Taux d'alcool : 12%

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

MÉDAILLES : Médailles d'ARGENT, Coupe des Nations du Québec 2023. Ce millénisme sera d'ailleurs inscrit en compétition à la Coupe des Nations 2025.

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

