

NOSTALGIE D'ÉTÉ

2024

CÉPAGES : Sainte-Croix, Sabrevois et Radisson
Âge estimé des vignes : 14 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. Fermentation malolactique lente et élevage en inox pendant 10 mois pour préserver son agréable côté fruité.

CARACTÉRISTIQUES : Vin d'Apéro et de terrasses, aux arômes de fraises et de framboises. Impression rafraîchissante et équilibrée, très faible acidité au goût. Taux d'alcool de 10,5 %

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

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

