



GRENACHE, SANTA RITA HILLS

LO-FI WINES

ETATS-UNIS, CALIFORNIE

Derrière les vins de Lo-Fi se cachent Mike & Craig. Amis de longue date, ils produisent du vin sous le nom de Lo-Fi depuis 2012. Ils ont été mis en lumière en 2015 par John Bonné du San Francisco Chronicle les nommant dans le Top 10 des jeunes vignerons révolutionnaires. Leur devise *good vibes only* comme en musique, ce qui donne des vins vibrants, naturels, digestes avec une faible teneur en alcool. On boit ça au goulot.

[Découvrez les vins de Lo-Fi](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Sol: Loam sabloneux

Encépagement: Grenache

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Fermentation sur levures indigènes en grappe entière sans contrôle de température. Foulage au pied une fois par jour, après quoi le sommet est scellé puis le fermenteur est gazé. Végan et non filtré. Sans soufre.

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: Un vin "naturel", sur le fruit et gouleyant.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca