



DOMAINE BERGEVILLE

l'exception 2017

**MOUSSEUX
ROUGE
BIOLOGIQUE**



CÉPAGES	77 % frontenac noir, 19 % marquette, 3 % radisson, 1 % petite perle
MILLÉSIME	l'été 2017 fut marqué par une pluviométrie élevée qui exerça une forte pression fongique sur les vignes. Heureusement, les chaudes températures automnales sauvèrent la vendange. Tant et si bien qu'il fallut presser de nuit pour refroidir les baies
CERTIFICATION & APPELLATION	vin du Québec & vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	raisins issus de vignes conduites selon les principes de la biodynamie. Vignes en petit coteau exposées sud-ouest et taillées hautes en cordon à royat sur un mélange de sols graveleux. Raisins vendangés manuellement
VINIFICATION	à leur arrivée au chai, les baies ont subi un pressurage direct, suivi d'une fermentation à froid en cuve inox afin de conserver la fraîcheur et les arômes fruités. La prise de mousse s'est effectuée sous l'action de levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 15 mois. Non collé, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	2 g/L (extra brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rubis clair intense olfactif : pomme rouge, cassis et hibiscus avec un début d'évolution gustatif : la bulle apporte d'abord un côté textural, puis laisse place à une mâche fruitée et fraîche, avant de se terminer sur une finale longue et minérale
ACCORDS & T°	plateau de charcuteries, terrines de gibier, chocolat fleur de sel servir à 14 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12 %

SUCRE RÉSIDUEL
2,8 g/L

ACIDITÉ TOTALE
8 g/L

PH
3

SO2
16 mg/L