



## DOMAINE BERGEVILLE

### canonique 2018

MOUSSEUX  
ROSÉ  
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	18 % sabrevois, 18 % marquette, 14 % frontenac blanc, 13 % frontenac gris, 11 % ES-10-18-30, 26 % autres
MILLÉSIME	2018 incarne en tout point le millésime parfait. La faible pluviométrie et la chaleur constante contribuent à former des baies saines et de belle maturité à la vendange
CERTIFICATION & APPELLATION	vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	situées sur les hauts plateaux appalachiens, à Hatley, nos vignes sont conduites selon les principes de la biodynamie sur des sols de loam graveleux. Vignes taillées haute en cordon à royat. Raisins vendangés manuellement
VINIFICATION	à leur arrivée au chai, les baies ont subi un pressurage direct, suivi d'une fermentation à froid, sous l'action des levures indigènes, 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 20 mois. Non collé, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rose saumon avec de légers reflets orangés olfactif : fraise, jus de raisin, pomme fraîche et légère touche florale gustatif : bulle ample et généreuse. Aromatique subtil rappelant le pépin de framboise et la canneberge qui se termine en une finale minérale tendue et droite
ACCORDS & T°	chips de betteraves, saucisson légèrement épicé, salade de betterave servir à 12 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
11 %

SUCRE RÉSIDUEL  
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
6,8 g/L

PH  
3,2

SO2  
26 mg/L