



## DOMAINE BERGEVILLE

### canonique 2019

MOUSSEUX  
ROSÉ  
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	48 % frontenac gris, 23 % sabrevois, 13 % radisson, 11 % frontenac blanc, 5 % autres
MILLÉSIME	2019 fut des plus atypiques. Après un printemps gélif, les températures estivales restèrent sous les normales de saison et les fortes rosées créèrent une pression fongique soutenue sur les vignes. À termes, les maturités furent moindres qu'à l'habitude, mais suffisantes pour la production de bulles
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 corail aux reflets orangés olfactif : subtils arômes de fraise sauvage et de clémentine ponctués d'une pointe oxydative gustatif : touche gourmande bien équilibrée par une acidité mordante. Bulles fines et festives qui s'estompent, puis laissent place à une finale étonnamment prolongée
ACCORDS & T°	salade de tomates, basilic et feta, guédille de crevettes ou de homard, salade froide au fenouil servir à 12 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
11 %

SUCRE RÉSIDUEL  
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
5,7 g/L

PH  
3,2

SO2  
9 mg/L