

CANEVAS 2018

ATELIER **B**

mousseux blanc



CÉPAGES	41 % vandal-cliche, 40 % frontenac gris, 13 % frontenac blanc, 6 % seyval
MILLÉSIME	2018 incarne en tout point le millésime parfait. La faible pluviométrie et la chaleur constante contribuèrent à former des baies saines et de belle maturité à la vendange
CERTIFICATION & APPELLATION	IGP vin du Québec
VITICULTURE	vandal-cliche provenant de Québec et des berges du St-Laurent, frontenac gris de la rive nord du St-Laurent, frontenac blanc des plateaux appalachiens et seyval du Lac St- Pierre. 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 12 mois. Non collé, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	6 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : doré clair olfactif : notes de pomme golden, de poire bien mûre et de miel de fleur blanche gustatif : mousse crémeuse accompagnée d'une fraîcheur assurée rehaussant un aromatique de tarte aux pommes culminant sur une finale minérale, presque calcaire
ACCORDS & T°	apéro, idéal en cocktail servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
13 %

SUCRE RÉSIDUEL
5,7 g/L

ACIDITÉ TOTALE
7,3 g/L

PH
3

SO2
16 mg/L