



DOMAINE BERGEVILLE

l'exception 2019

**MOUSSEUX
ROUGE
BIOLOGIQUE**



CÉPAGES	61 % Frontenac noir, 29 % frontenac gris, 9 % radisson, 1 % st-pepin
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	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, 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	2 g/L (extra brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rouge rubis éclatant olfactif : prune, betterave rouge, aneth, hibiscus, cerise gustatif : à la fois léger, vibrant d'acidité et sapide, le vin est marqué par un fruit éclatant. Finale sèche soulignée par de doux amers. Bulle de table
ACCORDS & T°	plateau de charcuteries, merguez, betteraves en salade, chocolat noir servir à 14 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11 %

SUCRE RÉSIDUEL
2,5 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,7 g/L

PH
3,2

SO2
35 mg/L