



DOMAINE BERGEVILLE

l'intégrale 2017

**MOUSSEUX
BLANC
BIOLOGIQUE**



CÉPAGES	45 % frontenac blanc, 31 % frontenac gris, 13 % acadie blanc, 4 % st-pépin, 7 % autres
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 certifié et 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 24 mois. Non collé, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	2 g/L (extra-brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : doré olfactif : nez de pomme golden et d'autolyse marqué gustatif : bouche vive et tendue qui porte l'aromatique de pomme blette et de levure. L'acidité inhérente au frontenac allie tension et précision aromatique
ACCORDS & T°	apéro, foie gras poêlé servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12 %

SUCRE RÉSIDUEL
2,7 g/L

ACIDITÉ TOTALE
8,1 g/L

PH
3,2

SO2
30 mg/L