



DOMAINE BERGEVILLE

l'intégrale 2018

**MOUSSEUX
BLANC
BIOLOGIQUE**



CÉPAGES	47 % acadie blanc, 19 % frontenac gris, 17 % frontenac blanc, 17 % st-pépin
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	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 : paille doré avec reflets argentés olfactif : nez de poire et d'autolyse marqué accompagné d'un doux parfum floral gustatif : bouche vive et tendue qui porte l'aromatique de pomme golden, poire et de levure. L'acidité inhérente au frontenac allie tension et précision aromatique. Bulles fines et exquisées laissant place à une finale minérale
ACCORDS & T°	apéro, pétoncles aux agrumes, plateau de fruits de mer, canapé de fromage bleu et poires pochées, foie gras poêlé servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,6 %

SUCRE RÉSIDUEL
2,9 g/L

ACIDITÉ TOTALE
6,2 g/L

PH
3,2

SO2 TOTAL
25 mg/L

Le Domaine Bergeville

1030, chemin Sherbrooke, Canton-de-Hatley QC J0B 2C0 CANADA 819 842-1026
info@domainebergeville.ca domainebergeville.ca