



DOMAINE BERGEVILLE

le blanc 2018 MOUSSEUX BLANC BIOLOGIQUE



CÉPAGES	46 % acadie blanc, 20 % frontenac gris, 18 % frontenac blanc, 8 % louise swenson, 8 % ES-10-18-30
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 & 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. Collé aux écorces de levures, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	6 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : doré clair olfactif : nez plus floral que les millésimes précédents, et notes de poire bien mûre gustatif : bouche tout en chair et très fruitée, rappelant la poire dans le sirop. Acidité soutenue culminant sur une finale minérale et sec
ACCORDS & T°	apéro, raclette, fromages servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12 %

SUCRE RÉSIDUEL
5,7 g/L

ACIDITÉ TOTALE
7,3 g/L

PH
3

SO2
16 mg/L