



DOMAINE BERGEVILLE

le blanc 2019 MOUSSEUX BLANC



CÉPAGES	28 % vidal, 25 % frontenac blanc, 23 % seyval, 14 % frontenac gris, 10 % acadie blanc, 1 % autres
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	IGP vin du Québec
VITICULTURE	Cuvée se voulant rassembleuse, le raisin provient des quatre coins du Québec: de notre vignoble, situé dans la région des Hauts Plateaux appalachiens, de la région du Piémont appalachien, dont les sols sont composés d'un mélange hétérogène de pierres de dépôts glaciaires, mais également de l'Outaouais. 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
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	4 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : robe mousseuse paille claire olfactif : nez délicat et élégant de pomme et de poire bien mûres, avec des notes florales gustatif : bulle parfaitement intégrée à l'aromatique de pomme, laissant place à une texture crémeuse. Acidité soutenue culminant sur une finale minérale, juteuse et persistante
ACCORDS & T°	apéro, huitres, calmars frits, légumes tempura, plateau de fromages. Purement festif! servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,8 %

SUCRE RÉSIDUEL
5,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
6,6 g/L

PH
3,1

SO2
32 mg/L