



## DOMAINE BERGEVILLE

### le rosé 2017 MOUSSEUX ROSÉ



CÉPAGES	79 % sabrevois, 17 % frontenac gris, 4 % frontenac blanc
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
VITICULTURE	les raisins sont issus de vignes conduites selon les principes de la biodynamie. Vignes en coteau exposées plein sud et taillées très hautes en cordon à royat sur des sols à prédominance d'ardoise et de cailloux. Raisins vendangés manuellement
VINIFICATION	à leur arrivée au chai, les baies ont subi un pressurage direct, suivi d'une fermentation à froid 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. Collé aux écorces de levures, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	6 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rubis clair aux reflets orangés olfactif : délicates notes fruitées et florales gustatif : bouche généreuse, droite et longue. Acidité bien intégrée, rendant la dégustation vivante et compacte. Aromatique relevé par une douce pointe de sucrosité
ACCORDS & T°	apéro, pizza aux légumes grillés, tarte aux fraises et à la rhubarbe servir à 11 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
12 %

SUCRE RÉSIDUEL  
7,3 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
7,6 g/L

PH  
2,9

SO2  
43 mg/L