



DOMAINE BERGEVILLE

le rosé 2019 MOUSSEUX ROSÉ BIOLOGIQUE



CÉPAGES	48 % frontenac gris, 23 % sabrevois, 13 % radisson, 11 % frontenac blanc, 5 % 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 & vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	situées sur les hauts plateaux appalachiens, dans le Canton de Hatley, nos vignes sont conduites selon les principes de la biodynamie sur des sols de loam graveleux. Vignes taillées hautes 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 12 mois. Collé aux écorces de levures, non filtré
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	4 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : vermillon saumoné éclatant olfactif : notes fruitées (fraises-rhubarbe) et légumières avec une douce pointe saline gustatif : bouche généreuse, droite et longue. Acidité bien intégrée, rendant la dégustation vivante et compacte. Aromatique relevé par une douce finale en amertume
ACCORDS & T°	apéro, ratatouille, salade Waldorf, pizza aux légumes grillés, dessert à la rhubarbe servir à 11 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
4,7 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,7 g/L

PH
3,2

SO2
8,4 mg/L