



DOMAINE BERGEVILLE

le rouge 2017 MOUSSEUX ROUGE



CÉPAGES	88 % frontenac noir, 10 % frontenac gris, 1,7 % marquette, 0,5 % petite perle
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. Non collé, non filtré. En conversion biologique
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	5 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rubis clair intense olfactif : nez plein, parfumé et explosif. Fruit noir — de cassis et cerise noire gustatif : mousse persistante porteuse d'un bel aromatique fruité (cassis, cerise). Équilibre juste et précis entre aromatique, sucrosité, amertume et fraîcheur
ACCORDS & T°	saucisses grillées de canard et bleuets, gâteau forêt noire, tiramisu servir à 14 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
5 g/L

ACIDITÉ TOTALE
7,9 g/L

PH
3,2

SO₂
28 mg/L