



DOMAINE BERGEVILLE

parenthèse 2020

MOUSSEUX
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	82 % marquette, 12 % frontenac gris, 3 % frontenac noir, 2 % frontenac blanc, 1 % radisson
MILLÉSIME	2020 fut une superbe saison viticole, en dépit des épisodes de gels printaniers et automnaux. Les températures estivales furent chaudes, sèches et ensoleillées. Bien que les gels automnaux aient quelque peu raccourci la saison, les maturités furent bonnes, et les raisins très qualitatifs
CERTIFICATION & APPELLATION	vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	les raisins sont issus de vignes conduites en agriculture biologique. Vignes taillées en cordon à royat sur des sols sableux calcaires bien drainés. Raisins vendangés manuellement
VINIFICATION	le vin de base a été fermenté à froid sous l'action des levures indigènes afin de conserver un maximum d'aromatique. La prise de mousse s'est effectuée sous l'action de levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Non dégorgé. Non collé, non filtré
MÉTHODE	style colfondo
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rubis éclatant olfactif : arômes fermentaires avec notes délicates herbacées et de mûres sauvages gustatif : sec, frais et fruité (mûres, framboises, bleuets sauvages). Bulles parfaitement intégrées avec une finale en amertume apportant un aspect textural à la dégustation
ACCORDS & T°	apéro, frites et mayonnaise herbacée, salade de betteraves ou de patates, feuilleté d'épinards et d'aneth, aspique au thon servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
13 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,3 g/L

PH
3,2

SO2
7,2 mg/l