



DOMAINE BERGEVILLE

plus petit que 2019

MOUSSEUX
BIOLOGIQUE
SUR LIE



CÉPAGES	43 % acadie blanc, 27 % frontenac gris, 21 % frontenac blanc, 9 % autres
FORMAT	750 ml et 1,5 l
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	vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	raisins issus de vignes conduites selon les principes de la biodynamie. Vignes en petit coteau exposées sud-ouest et taillées hautes en cordon à royat sur un mélange de sols graveleux. 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. Non dégorgé. Non collé, non filtré
MÉTHODE	style colfondo
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : jaune paille olfactif : pain brioché, pâtisserie à la poire, notes subtiles de pomme golden, épices gustatif : bouche ronde, crémeuse et enrobante soulignée par la poire bien mûre. Finale droite et tendue, marquée par une très légère amertume. Bulle de soif
ACCORDS & T°	apéro, calmars frits, salade de fenouil braisé et poires pochées servir à 14 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,4 g/L

PH
3

SO2
<5 mg/L