



## DOMAINE BERGEVILLE

### plus petit que 2020

MOUSSEUX  
BIOLOGIQUE  
SUR LIE



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| CÉPAGES                     | 40 % acadie blanc, 26 % st-pépin, 22 % frontenac blanc, 8 % frontenac gris, 4 % pinots   |
| FORMAT                      | 750 ml et 1,5 l  |
| 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                 | 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 ananas<br>olfactif : pain brioché, pâtisserie à la poire, notes subtiles d'abricot et d'orange<br>gustatif : bouche ronde, crémeuse et envoûtante soulignée par la pomme confite. Finale droite et tendue avec une pointe beurrée. Bulle de soif   |
| ACCORDS & T°                | apéro, calmars frits, salade de crevettes, salade de fenouil braisé, tomates cerises et aneth<br>servir à 14 °C. Convient aux végétaliens  |

ALCOOL  
12,8 %

SUCRE RÉSIDUEL  
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
5,2 g/L

PH  
3,3

SO2 TOTAL  
5,2 mg/L