

l'exception
invincible

2020

MOUSSEUX ROUGE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	39 % marquette, 26 % frontenac noir, 12 % radisson, 10 % frontenac gris, 5 % sabrevois, 4 % acadie blanc, 4 % st-pépin
MILLÉSIME	cette édition unique de L'Exception a survécu contre toute attente à l'explosion survenue au Centre de Valorisation des Aliments à Sherbrooke en mars 2022. L'Exception 2020 a résisté à l'impossible, tout en préservant sa vivacité et son éclat.
CERTIFICATION & APPELLATION	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	les baies subissent un pressurage direct, puis une fermentation à froid en cuve inox, sous l'action des levures indigènes. Assemblage 2018 (20%) et 2020 (80%). La prise de mousse s'effectue avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 18 mois. Non collé, non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la mousse dense coiffe une robe rouge rubis. Parfumé et délicat, le vin déploie d'élégantes notes de prune, cerise et sucre d'orge. En bouche, la bulle vive et fournie exalte son caractère vineux et végétal. La finale persistante est soulignée par une amertume qui amène relief et fluidité à table.
ACCORDS & T°	saucisse de porc grillée, burger de portobello, côtelettes aux herbes servir à 14 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
13 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,8 g/L

PH
3,3

SO2
<5 mg/l