

l'improbable

2021

BLANC
TRANQUILLE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	70 % st-pépin, 30 % acadie blanc
FORMAT	750 ml
MILLÉSIME	les conditions exceptionnelles de 2021 et l'absence de gels automnaux ont permis un murissement des raisins jusqu'ici inégalé, ce qui nous a permis de produire notre tout premier vin tranquille.
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	Comme pour nos mousseux, ce blanc a été élaboré avec un minimum d'intervention. Le st-pépin a été vendangé au tout dernier moment afin de lui permettre d'atteindre un maximum de maturité. Après la vendange, le st-pépin et l'acadie ont subi leur fermentation alcoolique et leur malo séparément en cuve inox. Suivant l'assemblage, le vin a été embouteillé sans filtration et sans l'ajout de sulfite. Un léger gaz carbonique peut donc subsister dans la bouteille à l'ouverture.
NOTES DE DÉGUSTATION	Dans le verre, la robe paille miroite d'un léger reflet doré. Le nez exprime avec éloquence des arômes d'écorce d'orange sanguine, de papaye, de poivre blanc et un soupçon d'anis étoilé. La bouche ample et structurée possède une texture grasse et riche. Les fines notes de fleurs d'oranger et d'épices se prolongent dans une longue finale douce-amère. Une main de fer dans un gant de velours.
ACCORDS & T°	pétoncles poêlés, poulet au beurre, empanadas, bouchées de chou-fleur Buffalo. servir à 12 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
13 %

SUCRE RÉSIDUEL
1,23g/L

ACIDITÉ TOTALE
3,3 g/L

PH
3,6

SO2 TOTAL
26 mg/L