

le blanc  
2020  
MOUSSEUX  
BLANC  
BIOLOGIQUE

---



CÉPAGES	34 % frontenac blanc, 32 % frontenac gris, 20 % acadie blanc, 12 % st-pépin, 2 % pinot
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	IGP vin du Québec & 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 d'abord un pressurage direct, puis une fermentation à froid, sous l'action des levures indigènes, en cuve inox afin de conserver la pureté du fruit. La prise de mousse s'effectue avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 15 mois. Non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	4 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	Dans le verre, la robe jaune paille laisse transparaître une foison de bulles. Le nez diffuse de fines notes de pomme, d'ananas, de miel et de fleurs de pommier. En bouche, les bulles sont vives, texturées et porteuses de fraîcheur. Sa finale minérale se termine sur une savoureuse note de poire mûre et de pomme golden.
ACCORDS & T°	apéro, brie fondant, calmars frits, tempura de légumes, tapas frits servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
13 %

SUCRE RÉSIDUEL  
6,5 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
5,5 g/L

PH  
3,2

SO2  
6,1 mg/l