

le blanc  
2021  
MOUSSEUX  
BLANC  
BIOLOGIQUE

---



CÉPAGES	31,5 % frontenac blanc, 23,5 % frontenac gris, 26 % acadie blanc, 19 % st-pépin
MILLÉSIME	les conditions exceptionnelles de 2021 et l'absence de gels automnaux ont permis un murissement des raisins jusqu'ici inégalé — déclassant même le formidable millésime 2012. Le défi en cave reste néanmoins : capturer et canaliser toute l'énergie apportée par ces grandes maturités.
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 des arômes exotiques de carambole, pomélo et une note briochée. En bouche, les bulles sont vives, texturées et porteuses de fraîcheur. Sa finale minérale se termine sur une savoureuse note de zeste d'agrumes.
ACCORDS & T°	apéro, calmars frits, tempura de légumes, tapas frits, poisson à chair blanche poêlé servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
13,6 %

SUCRE RÉSIDUEL  
8,4 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
5,4 g/L

PH  
2,9

SO2  
18 mg/l