

le rosé
2020
MOUSSEUX
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	55 % frontenac gris, 25 % frontenac blanc, 7% acadie blanc, 7 % st-pépin, 2 % frontenac noir, 2 % radisson, 1 % sabrevois, 1 % pinots
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 avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 15 mois. Non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	6 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe est rose saumonée. Au nez, l'aromatique rappelle la crème brûlée, la canneberge et la fraise des champs. La bouche s'ouvre sur une explosion de bulles portées par une acidité modérée. Une pointe d'amertume en attaque équilibre la légère perception de sucre résiduel et s'amalgame à merveille à l'aromatique de canneberge.
ACCORDS & T°	apéro, plateau de fromages et charcuteries, pizza aux légumes grillés servir à 11 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12,8 %

SUCRE RÉSIDUEL
8,3 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,6 g/L

PH
3,2

SO2
<5 mg/l