

parenthèse

2021
PÉTILLANT
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	70 % marquette, 15 % frontenac gris, 10 % frontenac noir, 3 % radisson, 2 % frontenac blanc
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 fut surtout de capturer et de canaliser toute l'énergie apportée par ces grandes maturités, avec toute l'imprévisibilité que cela implique.
CERTIFICATION & APPELLATION	vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	les raisins sont issus de vignes conduites en agriculture biologique. Vignes taillées en cordon à royat sur des sols sableux calcaires bien drainés. Raisins vendangés manuellement.
VINIFICATION	suivant la première fermentation, le passage au froid et les soutirages, le vin est embouteillé avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique et du sucre de betterave biologique afin de provoquer la seconde fermentation. Non dégorgé, non collé et non filtré.
MÉTHODE	refermentation sur lie
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe rubis trouble luit de ses reflets framboise. Au nez, une délicate note de framboise suivie de nuances de mûre et de bonbon à la cerise. Une amertume émerge en attaque, rapidement enveloppée par une mousse et une vivacité persistante. Son fruité caractéristique rappelant la framboise sure est rehaussé par une touche de menthe poivrée.
ACCORDS & T°	apéro, frites et mayonnaise maison, taboulé, salade de saison aux pois chiches, radis, tomates et persil frais. servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,2 g/L

PH
3,2

SO2
<5 mg/l