

plus petit que

2021
PÉTILLANT
SUR LIE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	41 % acadie blanc, 35 % frontenac blanc, 24 % st-pépin
FORMAT	750 ml
MILLÉSIME	les conditions exceptionnelles de 2021 et l'absence de gels automnaux ont permis un murissement des raisins jusqu'ici inégalé. La clémence du millésime confère au PPQ une acidité plus modeste que les années précédentes et une remarquable sapidité. Il retrouve son expression originale de 2019.
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	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 jaune paille est légèrement trouble. L'ananas domine un bouquet très expressif où se côtoient des notes de citron confit, de fleurs blanches et de levure. En bouche, son effervescence crémeuse et délicate est chargée d'une étonnante énergie. Ce blanc nature offre une finale droite et tendue, marquée par une subtile amertume.
ACCORDS & T°	apéro, calmars frits, salade d'ananas, menthe et gingembre. servir à 12-13 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,9 g/L

PH
3,2

SO2 TOTAL
16 mg/L