

l'intégrale

2019

MOUSSEUX  
BLANC  
BIOLOGIQUE

---



CÉPAGES	41 % acadie blanc, 26 % frontenac gris, 18 % frontenac blanc, 13.5 % st-pépin, 1 % ES 10-18-30, 0.5 % pinots
MILLÉSIME	2019 fut des plus atypiques. Après un printemps gélif, les températures estivales restèrent sous les normales de saison et les fortes rosées créèrent une pression fongique soutenue sur les vignes. À termes, les maturités furent moindres qu'à l'habitude, mais suffisantes pour la production de bulles.
CERTIFICATION & APPELLATION	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 30 mois. Non collé, non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	2 g/L (extra-brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe paille doré laisse miroiter un reflet argenté. Le nez infuse des notes de poire et d'autolyse soulignées par de doux parfums floraux. La bouche allie tension, élégance et précision aromatique. La bulle fine s'estompe doucement pour laisser place à une longue finale minérale et aérienne.
ACCORDS & T°	plateau de fruits de mer, pétoncles aux agrumes, ceviche, fromages à pâte ferme servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
12 %

SUCRE RÉSIDUEL  
3 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
5,2 g/L

PH  
3,2

SO2  
<5 mg/l