Domaine Bergeville

canonique

2021

MOUSSEUX
ROSÉ
BIOLOGIQUE

CÉPAGES	38,5 % frontenac gris, 32 % frontenac blanc, 2,5 % st-pépin, 12,5 % radisson, 7 % sabrevois, 5,5 % marquette, 1 % frontenac noir, 1 % acadie 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 reste néanmoins : capturer et canaliser toute l'énergie apportée par ces grandes maturités.
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 18 mois. Non collé, non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	la robe saumon orangé est animée d'une vive effervescence. Au nez, des notes de petits fruits rouges, surtout de framboises et canneberges. En bouche, l'attaque franche et vive est sublimée par une mousse ample et crémeuse. Dotée d'une impressionnante tenue de bulle, la bouche culmine sur une finale minérale et une amertume rappelant la canneberge.
ACCORDS & T°	guédille de homard, pizza végé, pétoncles crémeux, fromages servir à 11 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL	SUCRE RÉSIDUEL	ACIDITÉ TOTALE	PH	SO2
13,3 %	4,1 g/L	4,9 g/L	3,3	13 mg/l

Le Domaine Bergeville
1030, chemin Sherbrooke, Canton-de-Hatley QC J0B 2C0 CANADA 819 842-1026
info@domainebergeville.ca domainebergeville.ca