

parenthèse

2022
PÉTILLANT
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	42 % marquette, 25 % frontenac noir, 19 % acadie blanc, 14 % frontenac blanc
MILLÉSIME	si 2022 s'est déroulé sous des températures plutôt fraîches, les maturités minimales ont heureusement été atteintes. Par ses acidités élevées, ce millésime se fait l'incarnation de la nordicité — une vraie année à bulles!
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 (style Col Fondo)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe rubis luit de ses reflets framboise. Au nez, des notes de cerise et framboise, suivies de délicats arômes de canneberge et d'hibiscus. La bouche gourmande est soulignée par une acidité vive et une effervescence légère.
ACCORDS & T°	fromage de chèvre, charcuteries, dessert aux petits fruits frais. servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,8 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,4 g/L

PH
3,4

SO₂
6,5 mg/l