

plus petit que

2022

PÉTILLANT
SUR LIE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	43 % acadie blanc, 30 % frontenac blanc, 25 % st-pépin, 2 % viniferas
FORMAT	750 ml
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	IGP vin du Québec & 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	suitant 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 jaune paille est légèrement trouble. L'ananas domine un bouquet très expressif où se côtoient de notes de poire, de fleurs blanches et de levure. En bouche, son effervescence crémeuse et délicate rehausse son acidité vive distinctive.
ACCORDS & T°	apéro, calmars frits, salade du jardin, dessert aux poires. servir à 12-13 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
10 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,4 g/L

PH
3,4

SO2 TOTAL
8,9 mg/L