

l'exception

2021

MOUSSEUX
ROUGE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	33 % frontenac gris, 27 % frontenac noir, 15 % radisson, 13 % marquette, 9 % sabrevois, 4 % frontenac 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 un pressurage direct, puis une fermentation à froid en cuve inox, sous l'action des levures indigènes. 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	dans le verre, la mousse dense coiffe une robe rouge rubis. Parfumé et délicat, le vin déploie d'élégantes notes d'hibiscus, violette, camerise et framboise. En bouche, l'acidité fraîche accompagne des arômes de confiture de fraises des champs. La finale persistante est soulignée par une amertume légère rappelant le zeste de lime.
ACCORDS & T°	viande rouge sauce bordelaise, charcuterie poivrée, clafoutis, chocolat noir servir à 14 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
1,6 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,3 g/L

PH
3,3

SO2
<5 mg/l