

l'intégrale



MOUSSEUX BLANC BIOLOGIQUE

CÉPAGES	34,5 % acadie blanc, 31 % st-pépin, 24% frontenac blanc, 8,5 % frontenac gris, 2 % pinots (84 % 2020 et 16 % 2019)
MILLÉSIME	<i>non-millésimé.</i> Cette édition unique de l'intégrale a survécu contre toute attente à l'explosion survenue au Centre de Valorisation des Aliments à Sherbrooke en mars 2022. L'Intégrale 2020 a résisté à l'impossible, tout en préservant sa vivacité et son éclat.
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. Un apport de st-pépin 2019 (16 %) élevé 1 an en fût de chêne français neutre est ajouté à l'assemblage. 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	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune paille luit d'un reflet argenté. Le nez déploie des arômes de fleurs, de pomme verte et de miel. La bouche met de l'avant une bulle délicate, une acidité croquante et une finale minérale.
ACCORDS & T°	plateau de fruits de mer, pétoncles aux agrumes, ceviche, fromages à pâte ferme servir à 10 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
13 %

SUCRE RÉSIDUEL
1,6 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,1 g/L

PH
3,3

SO2
<5 mg/l