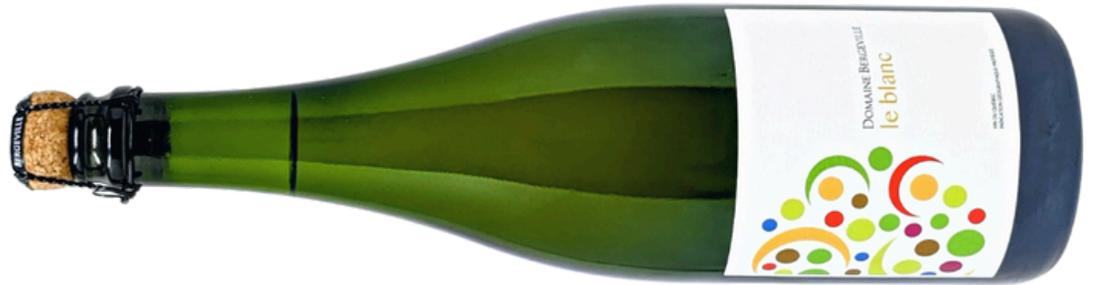


le blanc
2022
MOUSSEUX
BLANC



CÉPAGES	61 % vidal, 18 % seyval, 9 % acadie blanc, 6 % st-pépin, 6 % autres
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!
APPELLATION	IGP vin du Québec
VITICULTURE	raisins issus de vignes conduites selon les principes de la biodynamie. Vignes en petit coteau exposées sud-ouest et taillées selon les principes de la taille douce, sur un mélange de sols graveleux. 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 15 mois. Non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	4 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune pâle laisse transparaître des bulles tenaces. Le nez diffuse des arômes de pommes, de miel et d'oranges sanguines. En bouche, les bulles sont persistantes et crémeuses, et les arômes de poires, de pêches blanches et de noix torréfiées appellent le repas. L'acidité est franche, mais bien équilibrée par le léger dosage.
ACCORDS & T°	salade de fenouil et noix torréfiées, crabe, gnocchis en sauce, poisson grillé, oeufs bénoïcins, crème brûlée... servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
10 %

SUCRE RÉSIDUEL
5,3 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,9 g/L

PH
3,2

SO₂
10 mg/l