

le rosé
2022
MOUSSEUX
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	54 % radisson, 20 % sabrevois, 7% acadie blanc, 19 % frontenac gris, 7 % 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	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 avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 15 mois. Non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	6 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe est rose, légèrement orangée. Au nez, l'aromatique rappelle la fraise des champs, la groseille et la betterave. La bouche s'ouvre sur une explosion de bulles portées par des notes de framboise mûre et de sucre d'orge. La légère perception de sucre résiduel en fin de bouche vient tempérer la légère amertume et appelle la gourmandise.
ACCORDS & T°	tartare de thon, fromage Chemin Hatley, chips de patate douce, salade betteraves et feta, tarte aux fraises et basilic servir à 11 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,8 %

SUCRE RÉSIDUEL
7,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,4 g/L

PH
3,9

SO₂
<5 mg/l