

l'intégrale

2021
MOUSSEUX
BLANC
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	48 % frontenac blanc, 31 % acadie blanc, 20 % st-pépin, 1 % frontenac gris
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	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 30 mois. Non collé, non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune pâle a des reflets dorés. Le nez infuse des notes de melon miel, de pain brioché et de noisettes grillées. En bouche, la bulle est ample et soyeuse. Elle s'estompe doucement pour laisser place à une longue finale minérale et aérienne.
ACCORDS & T°	<i>spaghetti alle vongole</i> , légumes racines rôtis, ramen au miso, tataki de thon avec sauce soja servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
13.4 %

SUCRE RÉSIDUEL
2,7 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,7 g/L

PH
3,7

SO2
11 mg/l