

parenthèse

2023
PÉTILLANT
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	32 % marquette, 30 % frontenac gris, 14 % frontenac noir, 13 % frontenac blanc, 11% vidual
MILLÉSIME	le millésime 2023 a été marqué par plusieurs événements extrêmes : un hiver avec peu de neige mais avec quelques nuits très froides, plusieurs épisodes de gels printaniers traumatisants (mais un minimum de perte) et un été marqué par des grandes quantités de pluie. Heureusement, trois belles semaines inattendues de beau temps avant les vendanges nous ont permis de récolter des raisins d'une très belle qualité
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	suivant la première fermentation, le passage au froid et les soutirages, le vin est embouteillé avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique et du sucre de betterave biologique afin de provoquer la seconde fermentation. Non dégorgé, non collé et non filtré.
MÉTHODE	refermentation sur lie (style Col Fondo)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe rubis a des reflets framboise. Au nez, des notes petits fruits rouges frais côtoient des arômes de rhubarbe et de grenade. La bouche est marquée par une acidité vive, typique du Frontenac, équilibrée par une texture souple, crémeuse et enveloppante grâce aux lies présentes dans le vin.
ACCORDS & T°	salade grecque, <i>antipasti</i> , salade de poulpe, terrines/pâtés, desserts aux fruits des champs servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
12,9 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
3,4 g/L

PH
4,7

SO₂
18 mg/l