

plus petit que

2023  
PÉTILLANT  
SUR LIE  
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	59 % acadie blanc, 29 % st-pépin, 11 % frontenac blanc, 1 % viniferas
FORMAT	750 ml & 1.5 L
MILLÉSIME	le millésime 2023 a été marqué par plusieurs évènements 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	IGP vin du Québec & 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	suit 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 jaune paille est légèrement trouble. Le nez, très expressif, est dominé par des notes gourmandes de fruits tropicaux, de pop-corn et de levures. L'acidité et l'amertume perçues en bouche viennent équilibrer cet aromatique. La fin de bouche est dominée par une effervescence légère et éclatante, et une texture crémeuse grâce aux lies présentes dans le vin.
ACCORDS & T°	apéro (focaccia au romarin, noix, chips), calmars frits, asperges/courgettes grillées, salade d'endive. Servir à 12-13 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
11 %

SUCRE RÉSIDUEL  
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
3,8 g/L

PH  
3,4

SO2 TOTAL  
12 mg/L