

## composition

2022  
MOUSSEUX  
BLANC  
BIOLOGIQUE



---

CÉPAGES	32 % acadie blanc, 26 % frontenac blanc, 23 % frontenac gris, 18 % st-pépin, 1 % viniferas
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 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	2 g/L (extra-brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune pâle laisse miroiter des bulles très fines. Le nez est très délicat et parfumé de notes de poire et de pomme verte. En bouche, le vin nous amène vers un côté salin et très minéral, ce qui lui apporte une très belle longueur en bouche.
ACCORDS & T°	huîtres, ceviche de saint-jacques au citron, moules, chou-fleur rôti, toasts de chèvre chaud servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

---

ALCOOL  
11,7 %

SUCRE RÉSIDUEL  
1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
4,7 g/L

PH  
3,8

SO2  
10 mg/l