

canonique

2022

MOUSSEUX

ROSÉ

BIOLOGIQUE



CÉPAGES	54 % radisson, 20 % sabrevois, 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 s'effectue avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 18 mois. Non collé, non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	la robe est rose, avec quelques reflets orangés. Au nez, les notes fruitées de petits fruits rouges et d'orange sanguine dominant. En bouche, des arômes frais et herbacés de citronnelle et basilic se dévoilent. La bouche culmine sur une légère amertume et une acidité soutenue.
ACCORDS & T°	pizza, poivrons marinés, charcuteries, gravlax de saumon, soupe thaïlandaise <i>tom yum</i> servir à 11 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,8 %

SUCRE RÉSIDUEL
1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,4 g/L

PH
3,9

SO₂
<5 mg/l