

esquisse

2023

PÉTILLANT
SUR LIE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	52 % vidal, 38 % acadie blanc, 10 % st-pépin
MILLÉSIME	le millésime 2023 a été marqué par plusieurs événements extrêmes : un hiver avec un faible couvert de neige et quelques nuits très froides, un printemps gélif et un été très pluvieux. 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	le vidal provient d'une parcelle bio de Valcourt en location. L'acadie et le st-pépin sont issus de nos vignes en biodynamie dans les hauts plateaux appalachiens (Canton de Hatley). Vignes taillées hautes en cordon à royat. Raisins vendangés manuellement.
VINIFICATION	suivant la première fermentation, le passage au froid et les soutirages, le vin repose un an sur lie en cuve. La prise de mousse 100 % endogène est réalisée avec un levain sucré au moût de frontenac gris 2024 et colonisé avec les levures indigènes des jeunes vins 2024. Non dégorgé, non collé et non filtré.
MÉTHODE	refermentation sur lie (style Col Fondo)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	La robe luit de magnifiques reflets oeil-de-perdrix. Le nez tout en fruit s'ouvre sur des arômes de pêche, de poire et de cantaloup. La bouche soyeuse, un soupçon gourmande, allie élégance et équilibre. L'alliance parfaite entre fraîcheur et gourmandise.
ACCORDS & T°	à table avec la volaille et les desserts aux fruits blancs. servir à 12 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
11 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,4 g/L

PH
3,3

SO2
18 mg/l