

## Canonique

2024  
MOUSSEUX  
ROSÉ  
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	37 % Vidal, 18 % Marquette, 13 % Frontenac Gris, 9 % Gamay, 8 % Frontenac Noir, 8 % Riesling, 7 % Acadie Blanc
MILLÉSIME	Le millésime 2024 a été marqué d'une saison particulièrement chaude et ensoleillée, nous offrant une abondance de raisins d'exception. Ce millésime nous aura permis de laisser aller notre créativité au développement de nouveaux produits auxquels nous rêvions depuis longtemps. C'est une année qui aura surtout été composée de beaucoup d'amour, que nous avons envie plus que jamais de partager, une bouteille à la fois.
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	Vin rosé mousseux complexe et intense. Robe canneberge, bulle exhubérante et soyeuse. La levure fraîche, signature olfactive de la maison, se raffine sur un nez de fruits des champs.
ACCORDS & T°	Accompagnera le carpaccio de poulpe, le tataki de thon rouge aux graines de sésame ou un tartare de bœuf. Servir à 4 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL  
13,5 %

SUCRE RÉSIDUEL  
0 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
4,2 g/L

PH  
3,3

SO2  
21 mg/l