

Le Blanc

2023
MOUSSEUX
BLANC
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	29% Acadie Blanc, 26% Vidal, 19% Seyval, 16% Frontenac Blanc, 6% Frontenac Gris, 4% St-Pépin
MILLÉSIME	Le millésime 2023 a été marqué par plusieurs événements extrêmes : un hiver avec peu de neige mais avec quelques nuits très froides, plusieurs épisodes de gels printaniers traumatisants 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. Par ses acidités élevées, ce millésime se fait l'incarnation de la nordicité - une vraie année à bulles!
CERTIFICATION & APPELLATION	Biologique et IGP vin du Québec 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 collé et non filtré.
MÉTHODE	Traditionnelle
DOSAGE	4 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	Dans le verre, la robe jaune pâle laisse transparaître des bulles tenaces. Le nez diffuse des arômes de pommes, de miel et d'oranges sanguines. En bouche, les bulles sont persistantes et crémeuses, et les arômes de poires, de pêches blanches et de noix torréfiées appellent le repas. L'acidité est franche, mais bien équilibrée par le léger dosage.
ACCORDS & T°	Salade de fenouil et noix torréfiées, crabe, gnocchis en sauce, poisson grillé, oeufs bénoîtine, crème brûlée... Servir à 10 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
12,2 %

SUCRE RÉSIDUEL
4 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,1 g/L

PH
3,4

SO₂
17 mg/l