

# Si on allait sur la lune

2024  
PÉTILLANT ROUGE  
SUR LIES

---



CÉPAGES	56% frontenac noir, 17% frontenac blanc, 16% marquette, 9% acadie blanc, 2% vidal
FORMAT	750 ml
MILLÉSIME	Le millésime 2024 a été marqué d'une saison particulièrement chaude et ensoleillée, nous offrant une abondance de raisins rouges d'exception. Cette "année de rouge" 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 avec vous, une bouteille à la fois.
VITICULTURE	La sélection méticuleuse de nos raisins de négoce est guidée par notre souci de la qualité et notre respect du vivant. Ainsi, les raisins proviennent de vignobles biologiques ou en conversion, dans la mesure du possible.
VINIFICATION	Suivant la première fermentation, le passage au froid et les soutirages, le vin est embouteillé avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique et du sucre de betterave biologique afin de provoquer la seconde fermentation. Si on allait sur la lune contient deux fois moins de pression que nos méthodes traditionnelles. Non dégorgé, non collé et non filtré.
MÉTHODE	Refermentation sur lies (style Col Fondo)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	Vin rouge mousseux sur lies de méthode Colfondo à la robe rubis et aux reflets rosés. Le nez rappelle les petits fruits rouges acidulés comme la fraise, la canneberge, la griotte et la gadelle sur un fond agréablement végétal et poivré.
ACCORDS & T°	Servir très frais autour de 6° C pour profiter pleinement de ses bulles et de son acidité fringantes avec un carpaccio de bœuf rhubarbe et fraise.

ALCOOL  
12 %

SUCRE RÉSIDUEL  
<1 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
5,3 g/L

PH  
3,4

SO2  
<5 mg/l