

Le Blanc

2024
MOUSSEUX
BLANC
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	46% Vidal, 15% Frontenac Gris, 13% Acadie Blanc, 11% Seyval, 10% Frontenac Blanc, 5% Riesling
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	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	Mousseux de couleur paille intense qui invite à découvrir la fraîcheur du terroir estrien. Les notes de brioche se mêlent à des arômes délicats de pêche blanche, d'abricot et de noix de pin. Vin de caractère rafraîchissant, assis sur une bulle fine et une tenue de bouche franche et soutenue.
ACCORDS & T°	Parfait à l'apéritif ou en début de repas avec des blinis de mousse de truite des Bobines et chèvre du domaine de Courval. Servir entre 8 et 10° C.

ALCOOL
13.2%

SUCRE RÉSIDUEL
6 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,6 g/L

PH
3,2

SO2
11 mg/l