

Plus Petit Que

2024

PÉTILLANT BLANC
SUR LIES



CÉPAGES	37 % Frontenac Blanc, 28 % Vidal, 15 % Gesenheim, 10 % Frontenac Gris, 7 % La Crescent, 3 % Riesling
FORMAT	750 ml & 1,5 L
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.
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. Le Plus Petit Que 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	La robe jaune paille voilée est lumineuse dans le verre. Le nez s'ouvre sur le litchi et la pêche. Puis, la bouche fraîche rappelant l'ananas juteux, l'abricot et le miel est harmonisée par une belle amertume en finale. En rétro-olfaction, on perçoit des notes franches et végétales ainsi qu'une longueur aromatique sur le fruit tropical. Vin de soif bien digeste à la bulle souple.
ACCORDS & T°	Pour se rafraîchir à la plage, au golf ou au camping accompagné de croustilles de maïs et de <i>guacamole</i> ! À table, se marie à merveille avec un poisson à la délicate chair blanche marinée à l'huile d'olives et aux herbes fraîches (menthe, persil, estragon) ou bien avec un <i>carpaccio</i> de pétoncles garni de <i>chimichurri</i> . Servir à 10 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
12,7 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,3 g/L

PH
3,3

SO2 TOTAL
<5 mg/L