

l'Exception

2023

MOUSSEUX ROUGE
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	46% Marquette, 21% Frontenac Noir, 15% Frontenac Gris, 10% Radisson, 4% Frontenac Blanc, 4% Sabrevois
MILLÉSIME	Le millésime 2023 a été marqué par plusieurs évènements 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	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	D'un joli grenat, ce vin mousseux rouge aux arômes de cerise de terre et de fruits des champs bien mûrs nous surprend par son originalité : bulles délicates, légèrement balsamique, une vivacité croquante exempt de tannins.
ACCORDS & T°	L'amplitude et la tenue de bouche seront maximisés en le servant autour de 14° C avec un tian de légumes sur lit de lentilles brunes

ALCOOL
13%

SUCRE RÉSIDUEL
1,3 g/L

ACIDITÉ TOTAL
4,4 g/L

PH
3,6

SO2
<5 mg/l