

## L'Intégrale

2023  
MOUSSEUX  
BLANC  
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	30 % St-Pépin, 27 % Frontenac Blanc, 26 % Acadie Blanc, 13 % Frontenac Gris, 4 % Viniferas
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 30 mois. Non collé, non filtré.
MÉTHODE	traditionnelle
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune pâle a des reflets dorés. Le nez infuse des notes de melon miel, de pain brioché et de noisettes grillées. En bouche, la bulle est ample et soyeuse. Elle s'estompe doucement pour laisser place à une longue finale minérale et aérienne.
ACCORDS & T°	<i>spaghetti alle vongole</i> , légumes racines rôtis, ramen au miso, tataki de thon avec sauce soja servir à 4 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL  
12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL  
<1 g/L

ACIDITÉ TOTALE  
3,9 g/L

PH  
3,5

SO2  
12 mg/l