

Le Rosé
2024
MOUSSEUX
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	37 % Vidal, 18 % Marquette, 13 % Frontenac Gris, 9 % Gamay, 8 % Frontenac Noir, 8 % Riesling, 7 % Acadie Blanc
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	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 d'inox afin de conserver la pureté du fruit. Prise de mousse avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Élevage sur lie d'un minimum de 18 mois. Non filtré.
MÉTHODE	Traditionnelle
DOSAGE	6 g/L (brut)
NOTES DE DÉGUSTATION	Évoquant la douceur d'un verger en fleurs, sa robe claire et lumineuse rappelle les premiers jours du printemps. Le nez s'ouvre sur une fleur de pommier délicate, suivie d'une framboise bonbonnée qui apporte une touche acidulée et joyeuse. La bouche, ronde et charmeuse, révèle un sucre bien intégré qui soutient les arômes sans jamais alourdir la texture. Une subtile note de poivre rose vient ensuite dynamiser l'ensemble, apportant un relief épicé et floral. La bulle, vive et précise, accentue la fraîcheur et prolonge les saveurs fruitées. L'équilibre entre douceur, fruit et tension minérale rend l'ensemble particulièrement harmonieux et facile à boire.
ACCORDS & T°	De l'apéro (<i>bruschetta</i> de tomates sur crouton, fromage fruité tel le Chemin Hatley), au plat principal (taco de poulet à la sauce bbq, servi avec coriandre et crème sûre) jusqu'au dessert (chausson aux petits fruits, tarte aux pommes ou fraise et rhubarbe)! Tout indiqué également en soirée pour raviver la soif. Servir à 4 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
13,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
9 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4 g/L

PH
3,3

SO₂
<5 mg/l