



Macbulles

MÉTHODE TRADITIONNELLE
2020



CA-ORG-006
Canada Agriculture



bio-dynamic™

CÉPAGES : Seyval (75 %), chardonnay, pinot noir, pinot gris et zweigelt
Moyenne d'âge des vignes : 3 à 5 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Taille en gobelet pour le Seyval.
Scott Henry pour les viniferas. Effeillage rigoureux en saison.

SOL : Sablonneux.

CULTURE : Vignes et vin certifiés en agriculture biologique et biodynamique.

VENDANGE : Manuelle et précoce.

VINIFICATION : Pressurage direct grappes entières du seyval (75 %). Assemblage avec une piquette de chardonnay, pinot gris, pinot noir et zweigelt (25 %) du vignoble dont seule une partie du jus de presse avait été extraite au préalable. Fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable. Sans SO2 ni levurage. Prise de mousse par méthode traditionnelle en novembre 2020 sans levures. Mise en bouteille sur lies, sans filtration, sans SO2. Élevage sur lattes pendant 5 mois. Dégorgage partiel en mai 2021.

TYPE AROMATIQUE : Robe sexy, bulles émoussillantes, on récidive avec ce pétillant titrant 7 % alcool et flirtant avec la piquette ! Arômes de peau de noisette et de foin humide et bouche rafraichissante avec ses notes d'orange sanguine.
Un breuvage éclatant ! 7,2 % alc./vol.

PRIX : 19,50\$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec