

DOMAINE DU NIVAL

CES PETITS IMPRÉVUS PÉTILLANT NATUREL

Quebec , Canada



Disponibilité	Importation privée
Humain	Matthieu et Denis Beauchemin
Millésime	2017
Sols	Limono-sableux
Altitude Des Vignes	40 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Est
Cépages	100% Vidal
Viticulture	Biologique
Palissage	Guyot double
Pi/Hect	5 000 pi/ha
HI/Hect	100 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Pressurage direct et fermentation à 12°C pendant 10-12 jours. Mise en bouteille avant la fin de la fermentation. Pression à 3.5 barre. Dégorgement manuelle à la volée.
Levures	Indigènes
Élevage	4 mois sur lattes avant dégorgement
Alcool	10.90%
Sulfites	<5 mg/l
Sucre	<1.2 g/l
Acidité	9.76 g/l
Couleur	Robe jaune pâle aux reflets verts, légèrement voilée.
Dégustation	L'attaque est franche, légère et aérienne. Les bulles sont fines et persistantes à la fois. On retrouve toujours les arômes de poires et de pêches encore croquantes. La finale est ponctuée d'une fraîcheur remarquable qui apporte de la longueur et rappelle les agrumes ou les pommes sauvages.
Température De Service	6-8°C

BOIRES
