



FRUITÉ  
ET LÉGER

## BULLES DE GABRIELLE - 2009

### Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45<sup>e</sup> parallèle. Cette région propice à la culture de la vigne, due à ses unités thermiques élevées (UTM), est comparable à celle de Marlborough en Nouvelle-Zélande.

### Cépages

Vandal Cliche 95%, Maréchal Foch 5%

### Date de la récolte

2<sup>e</sup> semaine de septembre ou 1<sup>er</sup> raisin vendangé.

### Vinification - Élevage

Assemblage d'une base de vin blanc et d'une base de vin rouge (selon la méthode champenoise). La prise de mousse dure 3 semaines. Les bouteilles sont mises sur lattes pendant un minimum de 9 mois en cave. Cette période permet l'affinage des bulles et du bouquet. Après ce vieillissement, les bouteilles sont disposées sur pupitres pour l'opération de remuage. Cette technique permet de faire descendre le dépôt dans le goulot pour préparer le dégorgement. Au moment du dégorgement, on ajoute une liqueur d'expédition qui finalise le produit.

### Dégustation et conservation

Sa robe est rose légèrement soutenue avec quelques reflets bleus. Le nez est très aromatique avec des notes de fruits rouges (fraises et framboises). En bouche, les fruits sont présents. Les bulles sont très fines, ce qui donne une belle fraîcheur ainsi qu'une bonne persistance aromatique.

Vin à boire jeune. Servir entre 8 et 10°C

### Accord mets et vin

En apéritif avec des canapés et avec des desserts à base de fruits.

### Distinction

Médaille d'argent, 2007 - Coupe des Nations - Québec

### Maître de chai

Laëtitia Huet

### Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier

### Données techniques

**Alc/Vol :** 12,5%

**Acidité :** 7 g/l

**pH :** 2,9

**Sucre résiduel :** 10 g/L

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Production :** 80 caisses

**Format :** 750 ml



FRUITÉ  
ET LÉGER

## BULLES DE GABRIELLE - 2010

### Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45<sup>e</sup> parallèle. Cette région propice à la culture de la vigne, due à ses unités thermiques élevées (UTM), est comparable à celle de Marlborough en Nouvelle-Zélande.

### Cépages

Vandal Cliche 95%, Maréchal Foch 5%

### Date de la récolte

2<sup>e</sup> semaine de septembre ou 1<sup>er</sup> raisin vendangé.

### Vinification - Élevage

Méthode dite « traditionnelle » : 1<sup>ère</sup> fermentation en cuve inox. 2<sup>e</sup> fermentation en bouteille et élevage de 9 mois minimum pour affiner les bulles et augmenter la complexité aromatique. Dégorgement manuel et ajout de liqueur de tirage rosé.

### Dégustation et conservation

Robe rose avec des reflets bleus. Le nez est très aromatique de fruits rouges (framboises et fraises). Les fruits sont présents, les bulles sont fines et délicates ce qui donne une belle fraîcheur et une persistance aromatique.

Vin à boire jeune. Servir entre 8 et 10°C

### Données techniques

**Alc/Vol :** 12,5%

**Acidité :** 7 g/l

**pH :** 2,9

**Sucre résiduel :** 10 g/L

**Type de sol :** Argilo calcaire

**Production :** 150 caisses

**Format :** 750 ml

### Accord mets et vin

En apéritif avec des canapés et avec des desserts à base de fruits.

### Distinction

Médaille d'argent, 2007 - Coupe des Nations - Québec

### Maître de chai

Laëtitia Huet

### Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier