



FRUITÉ
ET DOUX

MONDE LES BULLES - 2009

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45^e 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%, Vidal 5%

Date de la récolte

2^e semaine de septembre ou 1^{er} raisin vendangé.

Vinification - Élevage

Méthode traditionnelle (demi sec) avec laquelle on utilise une liqueur à base de vin de glace pour faire notre prise de mousse. La récolte de cette base de vin blanc se fait en septembre. C'est le 1^{er} raisin vendangé. Les bouteilles sont mises sur lattes pendant un minimum de 12 mois en cave. Cette période permet l'affinage des bulles et du bouquet. Après ce vieillissement, les bouteilles sont disposées sur pupitres pour le 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 à base de vin de glace qui finalise le produit.

Dégustation et conservation

Sa robe est limpide et claire, avec de beaux reflets brillants. Le nez est très aromatique, les fruits mûrs rappellent la vendange tardive. En bouche, les bulles sont fines et délicates. On retrouve une belle persistance aromatique et une belle fraîcheur.

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

Accord mets et vin

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

Distinctions

Médaille d'or, 2011 et d'argent, 2008 - Finger Lakes Intl. Wine Comp. - New-York
Médaille Grand or, 2008 - Concours des Grands vins du Québec - Montréal

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 : 20 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

Production : 150 caisses

Format : 750 ml



FRUITÉ
ET DOUX

MONDE LES BULLES - 2010

Situation géographique

Situé dans les Basses-Laurentides, le vignoble se situe dans la zone climatique 5a tout près du 45^e 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%, Vidal 5%

Date de la récolte

2^e semaine de septembre ou 1^{er} raisin vendangé.

Vinification - Élevage

Méthode dite « traditionnelle » : 1^{re} fermentation en cuve inox. 2^e fermentation en bouteille et élevage de 9 à 12 mois minimum pour affiner les bulles et augmenter la complexité aromatique. Dégorgement manuel et ajout de liqueur de tirage à base de vin de glace.

Dégustation et conservation

Sa robe est limpide et claire avec des reflets brillants. Le nez est très aromatique, les fruits mûrs rappellent une vendange tardive. Les bulles sont fines et délicates. La finale est très aromatique et persistante.

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 : 20 g/L

Type de sol : Argilo calcaire

Production : 150 caisses

Format : 750 ml

Accord mets et vin

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

Distinctions

Médaille d'or, 2011 et d'argent, 2008 - Finger Lakes Intl. Wine Comp. - New-York
Médaille Grand or, 2008 - Concours des Grands vins du Québec - Montréal

Maître de chai

Laëtitia Huet

Propriétaires

Daniel Lalande et Isabelle Gonthier