

DESROCHERS

FERME - NEUVE
HAUTES - LAURENTIDES

BEEZZ CONTACT, 2021

- Collaboration Bar Darling

Vin de miel perlant aux pommettes, 5,5% alc.



TYPE DE MIEL

Miel d'été, miel brut biologique (Miels d'Anicet)

AUTRES INGRÉDIENTS

Pommettes Dolgo et pommettes rouges sauvages

Après une courte absence, voici le 3ème millésime de notre collaboration avec le Bar Darling. Cette année, la précocité de la saison nous a amené à innover en travaillant une partie des pommettes en macération carbonique. Une facette qui renforce l'aromatique du fruit, réduit l'acidité mordante sans perdre son caractère tonique et rafraîchissant.

MÉTHODE

- Macération carbonique des pommettes (10% de l'assemblage) - 1 semaine
- Macération pelliculaire - 4 semaines
- Fermentation spontanée (cuve et barriques) - 1 mois
- Élevage en cuve (90%) et en barrique (10%) - 4 mois
- Affinage en bouteille - 2 mois

CARACTERISTIQUES

- Acidité totale : 3.4 g/L
- Sucres résiduels : 2.6 g/L
- SO₂ total : < 5 mg/L
- Pression : 2 bars

PRISE DE MOUSSE

- En bouteille, ensemencement naturel avec framboises et cassis
- Non filtré, non collé, non dégorgé

DESCRIPTION

- Velouté et vif
- Notes de lys et de groseille

ACCORDS - MOMENTS

- Un après-midi au parc, le début de l'été
- Poulet popcorn, salade de légumes grillés

D X Darling

Naline Dupuis Desrochers et Géraud Bonnet
info@desrocherssd.com
desrocherssd.com