

DESROCHERS

FERME - NEUVE
HAUTES - LAURENTIDES



BEEZZ CONTACT, 2022

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

Quatrième millésime de ce Beezz printanier. Cette année, nous avons renouvelé l'expérience de la macération carbonique. Une facette qui renforce l'aromatique du fruit, réduit l'acidité mordante sans perdre son caractère tonique et rafraîchissant. Un effet amplifié par l'utilisation d'amphore et aussi une durée de macération pelliculaire légèrement réduite pour garder un équilibre tanique permettant l'expression du fruit.

MÉTHODE

- Macération carbonique des pommettes (10% de l'assemblage) - 8 jours
- Macération pelliculaire - 3 semaines
- Fermentation spontanée (cuve, barriques et amphore) - 1 mois
- Élevage en cuve (85%) et en barrique (15%) - 4 mois
- Affinage en bouteille - 1,5 mois

CARACTERISTIQUES

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

PRISE DE MOUSSE

- Pression : 2 bars
- En bouteille, ensemencement naturel avec camerises et cassis
- Non filtré, non collé, non dégorgé

DESCRIPTION

- Vif et velouté
- Notes de pivoine et de cassis

ACCORDS - MOMENTS

- Un après-midi au parc, l'arrivée du printemps
- Poulet popcorn, salade de légumes grillés

D