

DESROCHERS

FERME - NEUVE
HAUTES - LAURENTIDES

BEEZZ RHUBARBE, 2021

- Collaboration La QV

Vin de miel perlant à la rhubarbe et aux framboises, 5,0% alc.

TYPE DE MIEL

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

AUTRES INGRÉDIENTS

Rhubarbe de Cyril Kérébel (Mont-Carmel et Ferme-Neuve),
framboises (Ferme-Neuve)



Breuvage pour célébrer, célébrer les quinze ans de La QV, une amitié et la rhubarbe, un fruit que nous affectionnons particulièrement. Nous avons travaillé la rhubarbe en infusion avec un miel d'été pour en faire un vin de miel frais, énergique et rempli d'entrain à l'image de celui-ci qui nous a fourni la rhubarbe! Ajout de framboises à la prise de mousse pour marquer la couleur et l'imaginaire.

MÉTHODE

- Infusion pré-fermentaire de la rhubarbe - 3 semaines
- Fermentation spontanée - 2 mois
- Infusion de la rhubarbe en fermentation - 2 semaines
- Élevage en barriques - 5 mois

CARACTERISTIQUES

- Acidité totale : 3.0 g/L
- Sucres résiduels : 2.0 g/L
- SO₂ total : < 5 mg/L
- Pression : 2 bars

PRISE DE MOUSSE

- En bouteille, ensemencement naturel avec framboises
- Non filtré, non collé, non dégorgé
- Affinage en bouteille - 2 mois

DESCRIPTION

- Croquant et délicat
- Notes de herbacées et de petits fruits

ACCORDS - MOMENTS

- Le refus de laisser aller l'été
- Salade de bette à carde et pommes, tartine de fromage frais et petits fruits