

DESROCHERS

FERME - NEUVE
HAUTES - LAURENTIDES



BEEZZ CONTACT, 2023

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

TYPE DE MIEL

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

AUTRES INGRÉDIENTS

Pommettes Dolgo (Ferme-Neuve)

Pommettes rouges sauvage (Kiamika)

2023, cinquième millésime de ce Beezz qui annonce le printemps en alliant la vivacité des petites pommettes Dolgo acidulée et la texture apportée par leur macération pelliculaire, façon vin orange. Cette année a été marquée par la quête de finesse, avec une plus grande proportion de macération carbonique, un raccourcissement de la macération pelliculaire et surtout un affinage prolongé de 6 mois en cuve et de 8 mois en bouteille. Beezz Contact devient ainsi plus accessible pour s'ouvrir l'appétit!

MÉTHODE

- Macération carbonique des pommettes (15% du volume) - 6 jours
- Macération pelliculaire - 17 jours
- Fermentation spontanée lente (en cuve et barriques) - 1 mois
- Élevage en barrique - 3 mois, affinage en cuve - 6 mois, affinage en bouteille - 8 mois

ANALYSE

- Acidité totale :
- Sucres résiduels :
- SO2 total :

PRISE DE MOUSSE

- Pression : 2,5 bars
- En bouteille, ensemencement avec framboises
- Non filtré, non collé, non dégorgé

SENSORIEL

- Frais et velouté
- Notes de pétale de fleurs et petite framboise

ACCORDS ET MOMENTS

- Un après-midi au parc, l'arrivée du printemps
- Poulet popcorn, salade de légumes grillés
- Fromages à pâte molle et croûte bien fleurie

D

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