



# L'Orpailleur Frisant 2022

## PRODUCTION

2 600 bouteilles

## PREMIER MILLÉSIME

2021

## CÉPAGES

75% vidal, 25% muscat de New York

## MÉTHODE D'ÉLABORATION

L'Orpailleur Frisant est un vin légèrement pétillant. Il est élaboré à partir d'un assemblage de vidal et de muscat de New York, l'un des cépages les plus expressifs du Vignoble. Une courte macération pelliculaire lui confère sa robe rosée et une belle intensité aromatique.

## DESCRIPTION

La robe délicate aux reflets brillants rappelle les pétales de roses. Le nez est charmeur et l'on retrouve toute la richesse aromatique du muscat avec des notes florales et fruitées. La bouche est légère, ronde, muscatée avec des arômes de fruits exotiques. À l'attaque, un léger frisant vient chatouiller le palais et les bulles très fines apportent une belle fraîcheur.

12% alc./vol. / 750 ml

**SUCRE** 6 g/l

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 8 à 12°C

## GARDE RECOMMANDÉE

Un an - afin de conserver ses arômes de fruits et sa fraîcheur.



L'apéritif estival idéal ou encore avec des bouchées à l'entrée.

## L'ÉCOSYSTÈME EFFERVESCENT DE L'ORPAILLEUR

Chaque millésime du Frisant mets en valeur un allié naturel de la faune et la flore du vignoble joliment illustré par l'artiste Stéphane Lemardelé. Année après année, nous mettons en bouteille la plus belle expression de notre terroir, et ce, au cœur d'un écosystème riche et diversifié que nous nous engageons à préserver.

Grâce aux 90 nichoirs disposés autour du Vignoble, le merle bleu, un oiseau en déclin important au Québec, est présent dans notre écosystème. Cet insectivore joue un rôle essentiel dans la protection de nos vignes en consommant plus de 1 000 insectes par jour en période de nidification. Il est un allié précieux de notre culture raisonnée.