

COLFO 2019

ATELIER
B

pétillant sur lie



CÉPAGES 50 % vidal, 50 % seyval blanc

FORMAT 250 ml

MILLÉSIME 2019 fut des plus atypiques. Après un printemps gélif, les températures estivales restèrent sous les normales de saison et les fortes rosées créèrent une pression fongique soutenue sur les vignes. À termes, les maturités furent moindres qu'à l'habitude, mais suffisantes pour la production de bulles

VITICULTURE vidal et seyval provenant des versants montérégiens, dont les sols sont recouverts de dépôts de sable et de graviers, et de tills. Raisins vendangés manuellement

VINIFICATION à leur arrivée au chai, les baies ont subi un pressurage direct, suivi d'une fermentation à froid, sous l'action des levures indigènes, en cuve inox afin de conserver la fraîcheur et les arômes fruités. La prise de mousse s'est effectuée en 10 jours, en canette, sous l'action de levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique. Non dégorgé. Non collé, non filtré

MÉTHODE méthode ancestrale (col fondo, « avec le fond » en italien, refermentation en canette)

DOSAGE 0 g/L (brut nature)

NOTES DE DÉGUSTATION
visuel : robe paille pâle légèrement trouble
olfactif : ouverture très agréable aux discrets arômes de fleurs et de fruits à chair blanche
gustatif : bouche complètement sec, à l'effervescence discrète et à l'acidité nerveuse

ACCORDS & T° apéro, tapas frits, légumes panés servis avec une mayonnaise. Purement estival!
servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
10,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
1,4 g/L

ACIDITÉ TOTALE
6,8 g/L

PH
2,9

SO2
43 mg/L

Le Domaine Bergeville

1030, chemin Sherbrooke, Canton-de-Hatley QC J0B 2C0 CANADA 819 842-1026
info@domainebergeville.ca domainebergeville.ca