

COLFO 2020

ATELIER **B**ERGE
VILLE

vin pétillant sur lies



CÉPAGES	74 % seyval blanc, 11 % la crescent, 10% vidal, 5 % autres
FORMAT	250 ml
MILLÉSIME	2020 fut une superbe saison viticole, en dépit des épisodes de gels printaniers et automnaux. Les températures estivales furent chaudes, sèches et ensoleillées. Bien que les gels automnaux aient quelque peu raccourci la saison, les maturités furent bonnes, et les raisins très qualitatifs
VITICULTURE	les raisins proviennent des régions du Piémont appalachien et du Lac Saint-Pierre, dont les sols sont recouverts respectivement de dépôts glaciaires et de sable et limon. 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 aux reflets argentés, légèrement trouble olfactif : ouverture très agréable aux arômes de fruits à chair blanche, avec l'aromatique des levures ainsi qu'une délicate pointe de muscade gustatif : en bouche, complètement sec, texturé par la lie, effervescence discrète et acidité nerveuse. Arômes fruités (zeste d'agrumes), herbacé avec une tendre finale en amertume
ACCORDS & T°	apéro, tapas frits, légumes panés servis avec une mayonnaise. Purement estival! servir à 10 °C. Convient aux végétaliens. Remuer la canette avant son ouverture

ALCOOL
11 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,6 g/L

PH
3,1

SO2
21 mg/L

Le Domaine Bergeville

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