DOMAINE BERGEVILLE

COLFO 2022

ATELIER BERGEVILLE

vin pétillant sur lies

CÉPAGES	39 % acadie blanc, 26 % geisenheim, 13 % vidal, 9 % la crescent, 8 % seyval, 4 % ES-10-18-30, 1 % frontenac gris
FORMAT	250 ml & keg
MILLÉSIME	si 2022 s'est déroulé sous des températures plutôt fraîches, les maturités minimales ont heureusement été atteintes. Par ses acidités élevées, ce millésime se fait l'incarnation de la nordicité — une vraie année à bulles!
VITICULTURE	la sélection méticuleuse de nos raisins de négoce est guidée par notre souci de la qualité et notre respect du vivant. Ainsi, les raisins proviennent de vignobles biologiques ou en conversion, dans la mesure du possible.
VINIFICATION	à leur arrivée au chai, les baies subissent un pressurage direct, suivi d'une courte macération et d'une fermentation à froid, sous l'action des levures indigènes. Le vin est ensuite mis en canette où il effectue sa seconde fermentation sous l'action de levures neutres provenant d'un vignoble biodynamique. Le Colfo contient 2 fois moins de pression que nos méthodes traditionnelles. Non dégorgé, non collé et non filtré.
MÉTHODE	refermentation sur lie (style colfondo)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune paille légèrement trouble luit de son reflet argenté. Au nez, de délicates notes de levures se mêlent aux arômes de poire, pomme et citron. Sec, vif et désaltérant, ce pétillant sur lie vibre au rythme d'une effervescence fine et énergique En bouche, l'acidité vive apporte une agréable fraîcheur qui supporte une finale agrumée et légèrement amère.
ACCORDS & T°	en apéro au bord de la piscine, avec un pique-nique au parc ou un bon sandwich. servir à 10 °C. Convient aux végétaliens. Remuer la canette avant l'ouverture.

ALCOOL	SUCRE RÉSIDUEL	ACIDITÉ TOTALE	PH	SO2
9,8 %	<1,2 g/L	4,4 g/L	3,2	7,9 mg/L

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