

COLFO 2023	ATELIER BERGEVILLE
vin pétillant sur lies	



CÉPAGES	48 % vidal, 22 % geisenheim, 22 % acadie blanc, 6 % frontenac gris, 2 % frontenac blanc
FORMAT	250 ml & keg de 30L
MILLÉSIME	le millésime 2023 a été marqué par plusieurs évènements extrêmes : un hiver avec peu de neige mais avec quelques nuits très froides, plusieurs épisodes de gels printaniers traumatisants (mais un minimum de perte) et un été marqué par des grandes quantités de pluie. Heureusement, trois belles semaines inattendues de beau temps avant les vendanges nous ont permis de récolter des raisins d'une très belle qualité
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 lies (style Col Fondo)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	dans le verre, la robe jaune paille est légèrement trouble. Au nez, de délicates notes de levures se mêlent aux arômes de poire et de pomme. Sec, vif et désaltérant, ce pétillant sur lies est marqué par une acidité franche qui appelle l'apéro et les longues soirées d'été.
ACCORDS & T°	en apéro, avec un pique-nique au parc, en randonnée ou à apporter à un BBQ d'été. Ou simplement avec un bon sandwich ! servir à 10 °C. Convient aux végétaliens. Remuer la canette avant l'ouverture.

ALCOOL
11,3 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,7 g/L

PH
3,4

SO₂
18 mg/l