



AMOURETTE 2024	ATELIER BERGE VILLE
Pétillant rouge sur lies	



CÉPAGES	38% Acadie Blanc, 19 % Frontenac Blanc, 16 % Marquette, 13% Frontenac Noir, 9% Vidal, 6% St-Pépin
FORMAT	250 ml & 750 ml & keg de 30L
MILLÉSIME	Le millésime 2024 a été marqué d'une saison particulièrement chaude et ensoleillée, nous offrant une abondance de raisins rouges d'exception. Cette "année de rouge" nous aura permis de laisser aller notre créativité au développement de nouveaux produits auxquels nous rêvions depuis longtemps. C'est une année qui aura surtout été composée de beaucoup d'amour, que nous avons envie plus que jamais de partager avec vous, une canette à la fois.
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. L'Amourette contient deux 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 est framboise aux reflets bleutés. Au nez se dévoilent des arômes de petits fruits rouges. La bouche presque confiturée aux notes de cerise et de bleuet est longue, désaltérante et rehaussée par une légère amertume qui chatouille les papilles. En rétro-olfaction, des notes lactées et végétales apportent fraîcheur et complexité. La bulle est toute discrète et le ressenti en bouche est franc et gourmand.
ACCORDS & T°	À l'apéro, au BBQ et au pique-nique (<i>antipasti</i> : artichauts marinés, légumes grillés, tomates séchées, saucisson sec et <i>prosciutto</i> ; fraîche salade garnie de fruits séchés et de feta) ou bien même au brunch (petits fruits frais, crêpes ou pain doré avec compote et noisettes grillées)! Servir à 10 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
11,6 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,3 g/L

PH
3,4

SO2
<5 mg/l