

Amourette

2025
PÉTILLANT ROUGE
SUR LIES



CÉPAGES	68% Frontenac noir, 13% Frontenac blanc, 13% Marquette, 4% Acadie blanc, 2% Vidal
FORMAT	250 ml & 750 ml & keg 30 L
MILLÉSIME	Le millésime 2025 s'est ouvert sur un printemps anormalement froid et interminable, accompagné d'une pression fongique sur les vignes. L'été, chaud et lumineux, a toutefois apporté une sécheresse notable qui a concentré les baies de manière exceptionnelle : peu de jus, mais une matière d'une intensité rare. Heureusement, un automne exceptionnellement beau a permis d'étirer la saison. Ces conditions idéales ont offert une récolte de grande qualité, remplie de promesses.
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	Suivant la première fermentation, le passage au froid et les soutirages, le vin est embouteillé avec des levures neutres provenant d'un vignoble champenois biodynamique et du sucre de betterave biologique afin de provoquer la seconde fermentation. 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	Mousseux sec qui assume complètement son statut de vin rouge léger. De couleur pomme grenade aux notes confiturées de fraises et de gadelles délicatement briochées. L'acidité est balancée sur une bulle fine et abondante.
ACCORDS & T°	Pour se rafraîchir à l'apéro, avec antipasti ou une salade fraîche. À table avec un magret de canard sauce aigre douce, sauce aux prunes ou aux cerises. Servir à 12 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
4,8 g/L

PH
3,4

SO₂
7,8 mg/l