

AMOURETTE 2025	ATELIER BERGEVILLE
Pétillant rouge sur lies	



CÉPAGES	68% Frontenac noir, 13% Frontenac blanc, 13% Marquette, 4% Acadie blanc, 2% Vidal
FORMAT	250 ml & 750 ml & keg de 30L
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	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	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 équilibrée 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