

Amourette rosée

2025
PÉTILLANT ROUGE
SUR LIES



CÉPAGES	40 % Frontenac Blanc, 17 % Acadie Blanc, 15 % Frontenac Gris, 14 % Vidal, 10 % Frontenac Noir, 2 % Sabrevois, 2 % Seyval
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	Belle couleur framboise invitante. Nez agréablement floral qui rappelle aussi la croustade rhubarbe et fraise. Bulle fine et rafraîchissante, attaque vive soutenue par une légère astringence en fin de bouche.
ACCORDS & T°	À partager entre amis avec un plateau de charcuterie de viandes crues et séchées. Servir à 4 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1,2 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,3 g/L

PH
3,2

SO2
9,9 mg/l