

COLFO 2025	ATELIER BERGE VILLE
Pétillant blanc sur lies	



CÉPAGES	48 % Frontenac Blanc, 22 % Acadie Blanc, 18 % Gesenheim, 6 % La Crescent, 2 % Vidal, 2 % Frontenac Gris, 2 % Seyval
FORMAT	250 ml & 750 ml & keg de 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	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 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	La couleur est d'un doré soutenu un peu trouble. Un premier nez plutôt pain frais au levain qui s'ouvre sur des notes d'agrumes marquées par le pamplemousse blanc. Ce vin sec et vif se veut simple mais est marqué par la signature Bergeville avec une personnalité assumée : une belle amplitude et une fine persistance.
ACCORDS & T°	Pour se rafraîchir à la plage, au golf ou au camping accompagné de croustilles de maïs et de guacamole! À table, se marie à merveille avec avec un fish and chips ou des calmars frits. Servir à 4 °C. Convient aux végétaliens.

ALCOOL
12,2 %

SUCRE RÉSIDUEL
<1 g/L

ACIDITÉ TOTALE
5,4 g/L

PH
3,1

SO₂
12 mg/l