



DOMAINE BERGEVILLE

L'EXCEPTION 2016

Vin mousseux biologique rouge

Méthode traditionnelle

Certifié biologique et Vin du Québec par Ecocert Canada

Brut (4g/sucre par L)

750 ml

12% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac noir, Marquette , Radisson

Température de service : 14 °C

Description

Rouge rubis avec des reflets violacés.

Nez fruité de cerises confites et de prune.

Sec en bouche, avec peu d'amertume. Le milieu de bouche est fruité (cerise, prune).

Accord mets/vin

Un vin mousseux rouge de soif, idéal pour les accompagnements de charcuterie et viandes blanches sur la terrasse!

Une nouvelle façon de présenter des bulles rouges : par pressurage direct des raisins.