



DOMAINE BERGEVILLE

CANONIQUE 2016

Vin mousseux

Méthode traditionnelle

En conversion biologique

Certifié Vin du Québec par Ecocert Canada

Zéro dosage

750 ml

12.5% alc/vol

Issu des cépages : Sabrevois, Frontenac gris

Température de service : 12 °C

Description

Rose framboise avec des reflets légèrement saumonés.

Nez de fraises mûres et sucre d'orge.

Bulles fines avec beaucoup d'effervescence. Orienté sur les petits fruits rouges (cantaloup, melon d'eau, fraises, groseilles), mais toujours bien sec avec une légère amertume en finale.

Accord mets/vin

Accord parfait avec des salades ou des sushis comprenant des fruits frais (fraises, kiwis, mangues).

Idéal à servir avec des bouchées salées ou des canapés de fromage.

Sera très à son avantage avec un pavé de saumon laqué.

Une salade César devrait faire ressortir son côté fruité.

Accompagnera à merveille les desserts à base de petits fruits rouges (tarte fraise et rhubarbe, gâteau chocolat et framboises).