



## DOMAINE BERGEVILLE

### **CANONIQUE 2017**

#### *Vin mousseux*

Méthode traditionnelle

12 mois minimum d'élevage sur lie

En conversion biologique

Certifié Vin du Québec par Ecocert Canada

Zéro dosage

750 ml

12% alc/vol

Issu des cépages : Sabrevois, Frontenac gris

Température de service : 12 °C

### **Description**

Canonique s'ouvre sur des notes de framboises et de groseilles. Non dosé, son expression est franche, non gommée par des sucres résiduels, révélant ainsi toute la pureté du Sabrevois et du Frontenac gris. Cette particularité lui confère en outre une acidité presque nerveuse, donnant l'impression de suçoter un bonbon sur. Les arômes de baies nordiques — pimbinas, groseilles et canneberges — persistent longuement pour ensuite donner place à de doux amers.

### **Accord mets/vin**

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

Idéal à servir avec des charcuteries ou un pavé de saumon laqué.