



## DOMAINE BERGEVILLE

### **BLANC BRUT 2013**

#### ***Vin mousseux biologique***

Méthode traditionnelle (élevage de 21 mois sur lie)

Certifié biologique par Ecocert Canada

Certifié Vin du Québec

Brut (2g/sucre par L)

750ml

12.5% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac blanc, St-Pépin, Acadie blanc

Température de service : 8-10 °C

### **Description**

Jaune intense avec de légers reflets verts.

Nez vraiment très aromatique axé sur les notes de fruits; pêche, melon-miel, muscat, pomme. Puis des notes un peu « parfumées » qui font penser à de la barbe à papa!

Bulles de finesse moyenne, beaucoup d'effervescence. Corps moyen, mais équilibré. Fruité, mais sec avec des notes d'agrumes (citron) apportées par une acidité importante. Assez persistant (7 à 8 caudalies) avec une finale légèrement beurrée. Assez équilibré, l'alcool ne ressort pas du tout.

### **Accord mets/vin**

Son caractère légèrement acidulé en bouche lui permettra de très bien s'accorder avec les fruits de mer et les huitres (surtout si on les rehausse avec un peu de jus de citron). Le vin n'est pas trop puissant et laissera de la place pour la délicatesse des fruits de mer.

Le duo classique Prosciutto-melon-miel lui est tout indiqué!

Enfin, quelques dés de pomme avec des noix servis sur un lit d'endives devraient faire un malheur avec ce mousseux! Même chose avec un brie chaud aux noix.