



DOMAINE BERGEVILLE

BLANC BRUT 2014

Vin mousseux biologique

Méthode traditionnelle (élevage de 21 mois sur lie)

Certifié biologique par Ecocert Canada

Brut (2g/sucre par L)

750ml

12.5% alc/vol

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

Température de service : 8-10 °C

Médaille d'Argent au concours 2016 « Les Grands Vins du Québec »

Grappe d'or dans le Guide du Vin Phaneuf 2015 et 2016

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. Fruité, mais sec avec des notes d'agrumes apportées par une acidité importante. Assez persistant 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 huîtres (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.