



DOMAINE BERGEVILLE

LE BLANC BRUT 2015

Vin mousseux

Méthode traditionnelle

En conversion biologique

Brut (6g/sucre par L)

750 ml

12.5% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac blanc, Frontenac gris

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 agrumes : citron, pamplemousse.

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.

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.