



DOMAINE BERGEVILLE

LE BLANC BRUT 2016 *Vin mousseux biologique*

Méthode traditionnelle

Certifié biologique et Vin du Québec par Ecocert Canada

Brut (8g/sucre par L)

750 ml

12.5% alc/vol

Issu des cépages : St-Pépin, Frontenac blanc, Acadie 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, 2016 et 2018

Description

Jaune assez léger avec des reflets verdâtres.

Nez très aromatique axé sur les fruits (pommes, poires, mangues). Légères notes de pain grillé et de brioches. Belle minéralité.

Belle acidité qui apporte beaucoup de fraîcheur. Fruité et long en bouche, très charmeur.

Bulles fines et persistantes.

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. Superbe accord aussi avec le fromage Grana Padano.

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.