



DOMAINE BERGEVILLE

LE BLANC BRUT 2017

Vin mousseux

Méthode traditionnelle

12 mois minimum d'élevage sur lie

En conversion biologique

Certifié Vin du Québec par Ecocert Canada

Brut (6g/sucre par L)

750 ml

12.5% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac gris (80%), Frontenac blanc (20%)

Température de service : 8-10 °C

Grappe d'or dans le Guide du Vin Phaneuf 2015, 2016 et 2018

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

Description

Doté d'une incroyable intensité aromatique, le nez présente des vibrants arômes de pêche.

En bouche, le blanc brut possède un équilibre irréprochable, une texture enveloppante et une agréable fraîcheur. Enfin, il offre tenue et une finale légèrement lactée.

Vous serez conquis par son caractère indéniablement festif!

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.

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.