



## DOMAINE BERGEVILLE

### **L'EXCEPTION 2016**

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

Méthode traditionnelle

Certifié biologique et Vin du Québec par Ecocert Canada

Brut (4g/sucre par L)

750 ml

12% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac noir, Marquette , Radisson

Température de service : 14 °C

### **Description**

Rouge rubis avec des reflets violacés.

Nez fruité de cerises confites et de prune.

Sec en bouche, avec peu d'amertume. Le milieu de bouche est fruité (cerise, prune).

### **Accord mets/vin**

Un vin mousseux rouge de soif, idéal pour les accompagnements de charcuterie et viandes blanches sur la terrasse!

Une nouvelle façon de présenter des bulles rouges : par pressurage direct des raisins.