



DOMAINE BERGEVILLE

L'IMAGINAIRE 2017

Vin mousseux biologique rosé

DOMAINE BERGEVILLE



Méthode traditionnelle

Elevage sur lie de 18 mois

Certifié biologique et Vin du Québec par Ecocert Canada

Brut nature (0g/L de sucre)

750 ml

12% alc/vol

Cépages : Marquette, Frontenac blanc, Radisson

Raisins issus de notre parcelle située dans la Petite-Nation en Outaouais

Température de service : 8-10 °C

Description

L'imaginaire présente un nez fruité de cerise, avec une note de violettes et de foin fraîchement coupé.

Sa robe rubis intense laisse entrevoir toute la finesse de ses bulles.

Fermenté sur levures indigènes, avec des interventions minimales en cave, l'imaginaire est un vin mousseux nature, approprié pour l'alimentation vegan et sans gluten.

Long en bouche, avec une amertume bien présente, l'imaginaire est un exemple parfait de rosé mousseux gastronomique.

Accord mets/vin

Accord parfait avec les tapas, l'imaginaire fera sensation avec une tapenade d'olives et du pesto rouge aux tomates séchées.

Il accompagnera merveilleusement des tempuras végétariens et une salade de quinoa et de figues séchées.

En fin de repas, essayez-le avec un gâteau au chocolat et café!