



DOMAINE BERGEVILLE

L'INTÉGRALE 2015

Vin mousseux biologique

Méthode traditionnelle

Certifié biologique par Ecocert Canada

Extra-brut (2g/sucre par L)

750 ml

12.5% alc/vol

Issu des cépages : St-Pépin, Acadie blanc, Frontenac blanc

Température de service : 8-10 °C

Description

Jaune intense avec de légers reflets verts.

Nez subtil axé sur le miel, les fleurs blanches et la poire.

Bulles de finesse moyenne, beaucoup d'effervescence. Corps moyen, mais équilibré. Fruité, mais sec avec des notes de brioche. Persistant en bouche, avec une finale légèrement beurrée. Assez équilibré, l'alcool ne ressort pas du tout.

Accord mets/vin

Sa rondeur 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!

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.