



DOMAINE BERGEVILLE

L'INTÉGRALE 2016

Vin mousseux biologique

Méthode traditionnelle

Elevage sur lie de 15 mois

Certifié biologique et Vin du Québec par Ecocert Canada

Extra-brut (2g/sucre par L)

750 ml

12.5% alc/vol

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

Température de service : 8-10 °C

Description

Jaune assez léger avec des reflets verdâtres.

Nez très aromatique axé sur les fruits (pompes, 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.