



DOMAINE BERGEVILLE

ROSÉ BRUT 2013

Vin mousseux biologique

Méthode traditionnelle (élevage de 24 mois sur lie)

Certifié biologique par Ecocert Canada

Certifié Vin du Québec

Brut (4g/sucre par L)

750ml

12.8% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac gris, Frontenac blanc, Radisson

Température de service : 12 °C

Description

Rose framboise avec des reflets orangés tirant sur la papaye.

Nez timide de fraises des champs sur fond de cannelle.

Bulles de finesse moyenne avec beaucoup d'effervescence. Orienté sur les fruits (groseilles, cerises sauvages, kiwis), mais toujours bien sec avec une légère amertume en finale. Assez long en bouche (6 à 7 caudalies).

Accord mets/vin

Accord parfait avec des salades ou des sushis comprenant des fruits frais (fraises, kiwis, mangues). Sera très à son avantage avec un pavé de saumon laqué. Enfin, une salade César (avec anchois) devrait faire ressortir son côté fruité.