



## DOMAINE BERGEVILLE

### **LE ROSÉ BRUT 2015**

#### *Vin mousseux*

Méthode traditionnelle

En conversion biologique

Brut (6g/sucre par L)

750ml

12% alc/vol

Issu des cépages : Sabrevois, Frontenac gris

Température de service : 12 °C

#### **Description**

Rose framboise avec des reflets orangés tirant sur la papaye.

Nez timide de framboises et canneberges.

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.

#### **Accord mets/vin**

Accord parfait avec des salades ou des sushis comprenant des fruits frais (fraises, kiwis, mangues).

Idéal à servir avec des bouchées salées ou des canapés de fromage.

Sera très à son avantage avec un pavé de saumon laqué.

Une salade César devrait faire ressortir son côté fruité.

Accompagnera à merveille les desserts à base de petits fruits rouges (tarte fraise et rhubarbe, gâteau chocolat et framboises).