



## DOMAINE BERGEVILLE

### **LE ROSÉ BRUT 2016**

#### *Vin mousseux*

Méthode traditionnelle  
En conversion biologique  
Certifié Vin du Québec par Ecocert Canada  
Brut (6g/sucre par L)  
750 ml  
12.5% alc/vol  
Issu des cépages : Sabrevois, Frontenac gris

Température de service : 12 °C

Médaille d'argent au National Wine Awards of Canada 2017

#### **Description**

Rose framboise avec des reflets légèrement saumonés.

Nez de fraises mûres et sucre d'orge.

Bulles fines avec beaucoup d'effervescence. Orienté sur les petits fruits rouges (cantaloup, melon d'eau, fraises, groseilles), 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 merveilles les desserts à base de petits fruits rouges (tarte fraise et rhubarbe, gâteau chocolat et framboises).