



DOMAINE BERGEVILLE

ROUGE BRUT 2013

Vin mousseux biologique

Méthode traditionnelle (élevage de 15 mois sur lie)

Certifié biologique par Ecocert Canada

Brut (6g/sucre par L)

750ml

13% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac noir, Marquette, Ste-Croix

Température de service : 14 °C

Description

Rouge rubis très intense avec des reflets violacés. Après la surprise de la mousse, seul un cerceau à la surface du vin nous indique la présence de bulles en dessous. Impossible de voir monter les bulles!

Nez épicé (menthe, poivre vert, aneth) avec des notes légèrement fruitées en arrière-plan (bleuet, cerise noire).

Bulles de finesse moyenne et beaucoup d'effervescence. La bouche est assez puissante et s'apparente davantage à un Bourgogne rouge; Gamay et Pinot noir semblent s'y côtoyer! Toujours sec avec une légère amertume due aux tanins présents. Le milieu de bouche est fruité (bleuet, cerise noire, prune).

Accord mets/vin

Ce mousseux offre une palette de saveurs assez large, plusieurs accords mets/vin sont possibles. Spontanément, un filet de porc sauce aux bleuets vient à l'esprit (et à la bouche?). Mais ce même filet de porc pourrait également être aux herbes et à la moutarde! Classiques : bagel saumon fumé avec beaucoup de câpres, dinde aux atacas. Gourmand : smoke-meat. Novateur : pizza au poulet. Dessert : crumble aux bleuets et rhubarbe.