



DOMAINE BERGEVILLE

ROUGE BRUT 2015

Vin mousseux

Méthode traditionnelle

En conversion biologique

Brut (6g/sucre par L)

750ml

12% alc/vol

Issu des cépages : Frontenac noir, Sabrevois, Radisson, Marquette

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 fruité (cassis, bleuet, mûre) avec des notes légèrement épicées en arrière-plan (poivre vert, menthe).

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) avec des notes de chocolat et de café.

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 ou gâteau forêt-noire.