



## DOMAINE BERGEVILLE

### **PLUS PETIT QUE 2018** *Vin mousseux biologique*

DOMAINE BERGEVILLE



Deuxième fermentation en bouteille  
Non-dégorgé  
Levures indigènes  
Certifié biologique par Ecocert Canada  
1.5 L  
10% alc/vol  
Cépages : Acadie blanc, St-Pépin, Frontenac blanc et gris  
Température de service : 8-10 °C

### **Description**

Le « plus petit que » a commencé comme le premier vin de réserve du Domaine Bergeville. Conservé sous petite mousse en magnum, il était destiné à être assemblé avec nos futures cuvées d'intégrale.

C'est après l'avoir goûté que nous n'avons pu nous empêcher de le partager avec nos amis. C'est dangereusement facile de vider ce magnum entre amis et collègues sans s'en rendre compte! Il s'apparente en quelque sorte à une bière blanche sur lie.

Vin de base fermenté sur levures indigènes, avec des interventions minimales en cave, « plus petit que » est un vin mousseux nature, approprié pour l'alimentation vegan et sans gluten.

Avec un nez de yogourt grec et des saveurs d'agrumes, de citron et de lime, sa bouche est légèrement levurée et sans amertume. L'acidité est bien balancée et s'agence parfaitement avec sa texture crémeuse.

Le « plus petit que » est un vin de soif sans prétention, plus que perlant, mais moins que mousseux!

### **Accord mets/vin**

Le « plus petit que » fera sensation avec les tapas espagnoles, à base d'olives vertes et d'anchois.