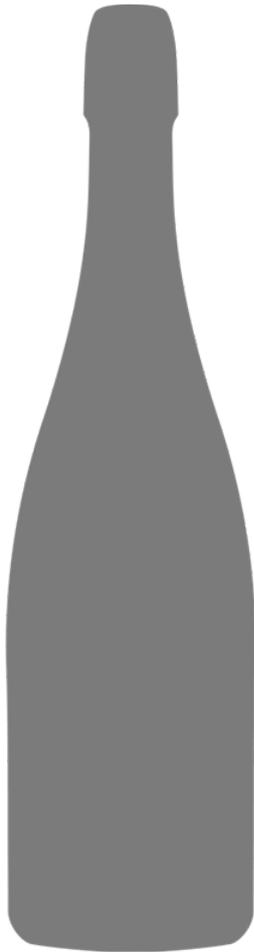


DOMAINE BERGEVILLE

BLANC

Quebec , Canada



Disponibilité Saq +13374562

Humain Marc Thériège et Ève Rainville

Millésime 2016

Appellation Vin du Québec Certifié

Lieu, Lieux-Dits Hatley

Sols Limon sablonneux

Altitude Des Vignes 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages Frontenac blanc St-Pépin Acadie blanc

Viticulture Certifiée biologique et biodynamique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pl/ha

HI/Hect 22.6 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Méthode traditionnelle

Levures En provenance d'un vignoble biodynamique de Champagne

Élevage 12 minimum mois sur lies fines. Dégorgement sur demande.

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 65 mg/l

Sucre 2 g/l

Acidité 7.05 g/l

Couleur Jaune intense avec de légers reflets verts

Dégustation Nez de pêche, citron, melon-miel, muscat, pomme et pain grillé.
Corps moyen, sec, acidité mordante.

Température De Service 8-10°C