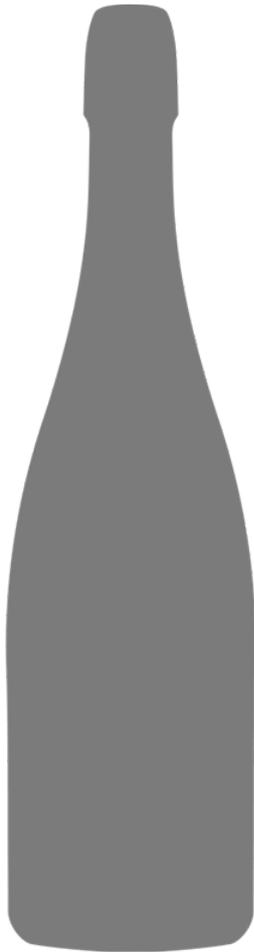


DOMAINE BERGEVILLE

CANONIQUE

Quebec , Canada



Disponibilité Importation privée

Humain Marc Théberge et Ève Rainville

Millésime 2016

Appellation Vin du Québec Certifié

Lieu, Lieux-Dits Hatley

Sols Loam graveleux

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

Orientation Sud Sud-Ouest

Cépages Sabrevois Frontenac gris Frontenac noir

Viticulture Certifiée biologique et biodynamique

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 25 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Méthode traditionnelle

Levures Indigènes fermentation spontanée

Élevage 12-24 mois sur lies fines. Dégorgement sur demande.

Alcool 12.5 % alc./vol.

Sulfites 43 mg/l

Sucre 1.2 g/l

Acidité 6.3 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Assez long en bouche, il est orienté sur les fruits (canneberges, groseilles, cerises sauvages, kiwis), mais très sec avec une légère pointe d'amertume en finale.

Température De Service 11°C