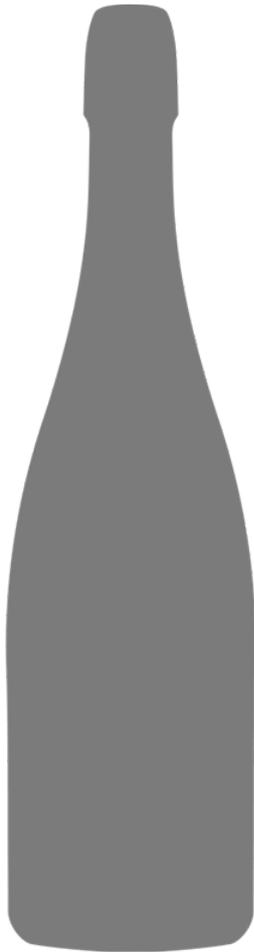


# DOMAINE BERGEVILLE

## L'EXCEPTION

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** Frontenac noir Marquette Radisson

**Viticulture** Certifiée biologique et biodynamique

**Pi/Hect** 4 000 pi/ha

**HI/Hect** 25 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Méthode traditionnelle

**Levures** En provenance d'un vignoble biodynamique de Champagne

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

**Alcool** 14% alc./vol

**Sulfites** 24 mg/l

**Sucre** 4.9 g/l

**Acidité** 6.9 g/l

**Couleur** Rouge clair

**Dégustation** Présente au nez des arômes de petits fruits noirs. En bouche, la prune y cotoie le cassis. Un vin très sec, léger et fruité, tout en effervescence! Sa robe rouge-clair permet de bien voir la finesse de ses bulles.

**Température De Service** 12-13°C

---

---