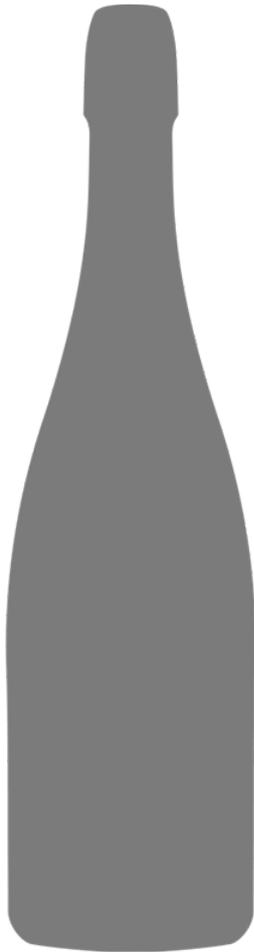


DOMAINE BERGEVILLE

L'INTÉGRAL

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 St-Pépin Acadie blanc Frontenac blanc

Viticulture Certifiée biologique et biodynamique

Palissage Cordon de royat, gobelet

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 25 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Méthode traditionnelle (2e fermentation en bouteille)

Levures En provenance d'un vignoble biodynamique de Champagne

Élevage 12-36 mois sur lie (dégorgement sur demande)

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 38 mg/l

Sucre 2.9 g/l

Acidité 6.4g/l

Couleur Jaune paille, fines bulles

Dégustation présente un nez discret axé sur la poire et le miel, suivi de notes un peu «parfumées» qui font penser à de la barbe à papa! Fruité mais très sec, il est rond en bouche avec une finale légèrement citronnée. L'intégrale est un vin bien équilibré, où l'alcool ne ressort pas du tout.

Température De Service 12-13°C
