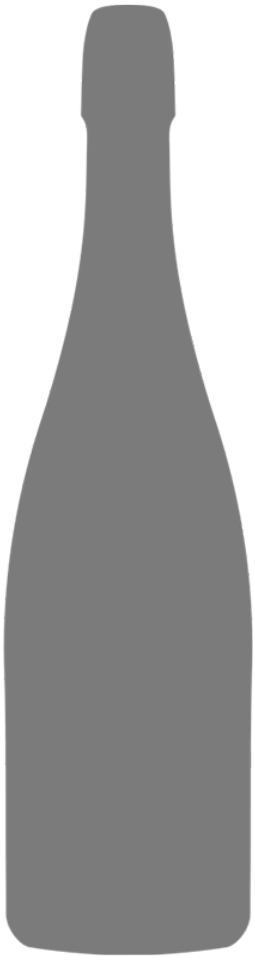
DOMAINE BERGEVILLE

ROSÉ

Quebec , Canada



Disponibilité	Saq +13374597
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
Viticulture	Certifiée biologique et biodynamique
Palissage	Haute en cordon de royat
Pi/Hect	4 000 pi/ha
Hl/Hect	25 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Méthode traditionnelle (2e fermentation en bouteille)
Levures	En provenance d’un vignoble biodynamique de Champagne
Élevage	12 minimum mois sur lies fines. Dégorgement sur demande.
Alcool	11.5% alc./vol.
Sulfites	66 mg/l
Sucre	6 g/l
Acidité	6.4 g/l
Couleur	Rubis
Dégustation	Arômes de fraises, framboises, petits fruits rouges
Température De Service	12-13°C