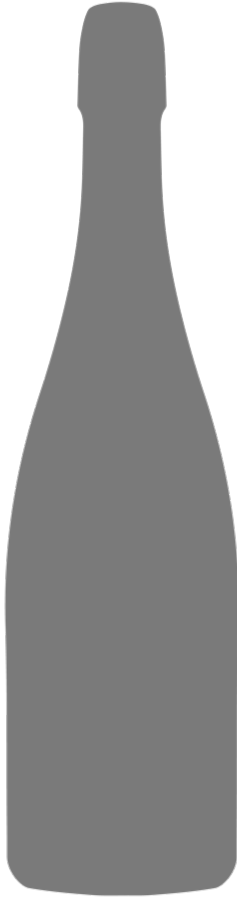


DOMAINE BERGEVILLE

ROUGE

, Canada



Disponibilité	Importation privée
Humain	Marc Thériberge 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 noir Marquette Sainte-Croix
Viticulture	Certifiée biologique et biodynamique
Palissage	Guyot
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 minimum mois sur lies fines. Dégorgement sur demande.
Alcool	13% alc./vol.
Sulfites	16 mg/l
Sucre	6 g/l
Acidité	4.8 g/l
Couleur	Rouge rubis très intense avec des reflets violacés
Dégustation	Nez épicé de menthe, poivre vert et aneth avec des notes fruitées de bleuet et cerise noire. La bouche est puissante avec l'élégante amertume des tanins.
Température De Service	14°C