



Cuvée des messieurs

rosé

Vendange 2015

Vin biologique

Cépage : Frontenac gris 60% et St-Croix 40%

Raisins certifiés bio par Écocert Canada

Vignes plantées en 2011

Vendanges faites à la main le 27 septembre 2015

Vinification dans notre chai

Pressage et débourbage à froid

Fermentation à température contrôlée en cuve inox

Élevage de 6 mois en cuve inox, contact prolongé avec les lies

Utilisation minimale des sulfites à la mise en bouteille

12,0 % d'alcool, moins de 6 g/litre de sucres résiduels.

Robe rose saumoné (œil de perdrix)

Vin à boire jeune, servir autour de 8 à 9 °C

Des arômes de melon, petits fruits rouges et une belle fraîcheur en bouche.

Accords suggérés : En apéro, crevettes, canapés, pizza aux tomates fraîches, melon et prosciutto, un vin léger passe-partout.

A obtenu une note de **78/100** à la Coupe des Nations 2016

Vignoble Domaine des 3 fûts

980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143

www.3futs.com