



# Cuvée des messieurs

**rouge**

**Vendange 2015**

**Vin biologique**

---

Cépages : Marquette 90%, Frontenac 5% et St-Croix 5%

Raisins certifiés bio par Écocert Canada

Vignes plantées en 2011

Vendanges faites à la main le 3 octobre 2015

---

Vinification dans notre chai

Macération pré-fermentaire thermo-régulée

Fermentation à température contrôlée en cuve inox

Élevage de 7 mois en cuve inox, contact prolongé avec les lies

Utilisation minimale des sulfites à la mise en bouteille

12 % d'alcool, moins de 3 g/litre de sucres résiduels

---

Robe rouge légèrement violacée

Servir autour de 16 °C

Des arômes de cerises noires et de prunes se combinent avec des légères notes de vanille épicée et une belle rondeur en bouche.

Accords suggérés : En apéro, canard, charcuteries, plats à base de tomate, fromages à croûte lavée.

A obtenu une note de **81/100** à la Coupe des Nations 2016

---

Vignoble Domaine des 3 fûts

980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143

[www.3futs.com](http://www.3futs.com)