



# Cuvée des messieurs

**rouge**

**Vendange 2013**

---

Cépages : Marquette, Frontenac et St-Croix

Raisins produits au vignoble sans pesticides ni engrais de synthèse

Vignes plantées en 2011

Vendanges faites à la main les 5 et 12 octobre 2013

---

Vinification dans notre chai

Macération pré-fermentaire

Fermentation à température contrôlée en cuve inox

Élevage de 8 mois en cuve inox

Utilisation minimale des sulfites (minimum permis)

12 % d'alcool

---

Robe rouge violacée

Servir entre 16 et 18 °C

Arômes de cerises, fruits rouges et légèrement épicés

Vin à boire jeune

Accords suggérés : canard, rillettes de porc, charcuteries, plats à base de tomate, fromages du type cheddar vieilli 1 an ou Oka

Ce vin s'est mérité une note de 79/100 au concours des vins Coupe des nations 2015 (à 1 point d'une médaille). Nous sommes très fier de ce résultat pour une première cuvée.

---

Vignoble Domaine des 3 fûts

980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143

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