



Cuvée des messieurs

blanc

Vendange 2014 (bio)

Cépage : Frontenac gris
Raisins certifiés bio par Écocert Canada
Vignes plantées en 2011
Vendanges faites à la main le 3 octobre 2014

Vinification dans notre chai
Pressage et débourbage à froid
Fermentation à température contrôlée en cuve inox
Élevage de 7 mois en cuve inox, contact prolongé avec les lies
Utilisation minimale des sulfites
12,5 % d'alcool

Robe jaune pâle
Vin à boire jeune, servir autour de 12 °C
Arômes de pêches, agrumes, ananas et une légère note de miel,
belle acidité et fraîcheur en bouche
Accords suggérés : En apéro, fruits de mer, viandes blanches, poissons gras (Ex. : saumon), sushis et fromages en croute.

Vignoble Domaine des 3 fûts
980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143 www.3futs.com