



Cuvée des messieurs

blanc

Vendange 2015

Vin biologique

Cépage : Frontenac gris 100%

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 7 mois en cuve inox, contact prolongé avec les lies

Utilisation minimale des sulfites à la mise en bouteille

12,0 % d'alcool, moins de 4 g/litre de sucres résiduels

Robe jaune pâle

Servir à environ 9 à 10 °C

Des arômes de poires, pêches blanches et une légère finale d'ananas se combinent avec une belle minéralité et une agréable fraîcheur en bouche.

Accords suggérés : En apéro, rillettes, viandes blanches, poissons grillés, homard, sushis et fromages de chèvre

A obtenu une note de **80/100** à la Coupe des Nations 2016.

Vignoble Domaine des 3 fûts

980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143

www.3futs.com