



Cuvée des messieurs

blanc

Vendange 2016

Vin certifié biologique

Cépage : Frontenac gris

Raisins certifiés bio par Écocert Canada

Vignes plantées en 2011

Vendanges faites à la main le 1^{er} et 2 octobre 2016

Vinification dans notre chai

Pressage et débourbage à froid

Fermentation contrôlée en cuve inox

Élevage de 8 mois en cuve inox, contact prolongé avec les lies

Utilisation minimale des sulfites à la mise en bouteille

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

Robe jaune pâle

Servir entre 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 fromage de chèvre.

Vignoble Domaine des 3 fûts

980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143

www.3futs.com