



Cuvée des messieurs

rouge

Vendange 2014 (bio)

Cépages : Marquette (plus de 50%), Frontenac et St-Croix
Raisins certifiés bio par Écocert Canada
Vignes plantées en 2011
Vendanges faites à la main le 5 octobre 2014

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
10,5 % d'alcool

Robe rouge violacée
Vin à boire jeune, servir autour de 16 °C
Arômes de cerises noires, mûres et légèrement vanillés, tanins
souples et belle fraîcheur.
Accords suggérés : En apéro, canard, rillettes de porc, charcuterie,
plats à base de tomate, fromages moyennement vieillis.

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