



Cuvée des messieurs

rouge

Vendange 2016

Vin certifié biologique

Cépages : Marquette 95%, Frontenac & St-Croix 5%

Raisins certifiés bio par Écocert Canada

Vignes plantées en 2011

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

Vinification dans notre chai

Macération pré-fermentaire

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 rouge légèrement violacée

Servir entre 15 et 16 °C

Arômes de cerises noires, prunes, notes de vanille épicée, un peu fumé et une belle rondeur en bouche.

Accords suggérés : En apéro, canard, charcuteries, plats à base de tomate, fromages à croûte lavée.

Vignoble Domaine des 3 fûts

980 rang Watkins, Drummondville, 819-857-0143

www.3futs.com