

BRUT

MÉTHODE TRADITIONNELLE



Profil

Notre Brut est une méthode traditionnelle élevée 2 ans sur lies. Ce vin effervescent d'une grande élégance et d'une grande finesse est le partenaire de choix de vos moments exceptionnels.

Note de l'œnologue

Ce vin se présente avec des reflets brillants mettant en relief son caractère élégant et raffiné. Au nez, le Brut offre des arômes de fleurs blanches, de poire, d'anis, de pâtisserie et de beurre, formant un bouquet complexe et délicat. En bouche, on retrouve un fruité mûr et généreux, qui s'exprime avec beaucoup de fraîcheur et une acidité délicate. La texture est agréable et harmonieuse, laissant une sensation de légèreté et de finesse.

Données techniques

Pourcentage d'alcool : 12 % alc/vol.

Acidité totale : 4,26 g/ litre

Sucre résiduel : 7 g / litre

Vinificateur

Benoit Giroussens

Variétés

Vidal 100 %

Accords

Le Brut se marie parfaitement avec des entrées de saumon fumé et même avec le traditionnel jambon à l'ananas. Il peut également accompagner des plats de fruits de mer, des volailles ou des desserts fruités.

Service

Servir frais entre 8° et 10°C



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

1105, Petite Caroline, Rougemont (Québec) J0L 1M0
450 469-3090
coteaurougemont.ca
info@coteaurougemont.com