



## Brut NV

Benjamin Bridge Wines  
CANADA, NOUVELLE-ÉCOSSE, GASPEREAU VALLEY

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	45% Acadie Blanc, 15% Chardonnay, 10% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 10 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	12 g/l
SUPERFICIE	16 ha (40 acres) au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé dans la Vallée de Gaspereau, terroir côtier situé le long de la Baie de Fundy
GÉOLOGIE DU SOL	Sol d'alluviales provenant des dernières glaciations
VINIFICATION	Méthode traditionnelle.
ÉLEVAGE	80% de l'assemblage provient du millésime 2018, les 20% restant proviennent de vin pouvant aller jusqu'en 2002.
DÉGUSTATION	Robe de couleur or pâle avec des reflets jaune paille. Au nez, des arômes fumés et de zeste de citron, accompagnés de jolies nuances de sel marin. En bouche, le vin présente une belle intensité, de savoureuses notes de pommes vertes et de canneberges séchées bonifiées par la structure lumineuse du vin et sa longue finale minérale. Un mousseux intense et vif.
CONSOMMATION	Parfait pour des fritures, un sandre au beurre blanc, une tarte au fraise. Servir entre 6° et 8°C. Prêt à boire.

CODE SAQ  
13593239

TYPE  
Vin mousseux

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
30.25 \$





## PRIX ET MENTIONS



LE GUIDE DU VIN  
2022 : 3 1/2  
ÉTOILES



"FAÇONNÉ À PARTIR  
DE VINS DE  
RÉSERVE  
REMONTANT AUSSI  
LOIN QUE LA  
NAISSANCE DE LA  
PROPRIÉTÉ, CE  
MOUSSEUX EST  
AROMATIQUE ET  
SAVOUREUX, AVEC  
DE BELLES NOTES  
FRUITÉES ET  
FLORALES."  
MICHELLE  
BOUFFARD,  
CURIEUX BÉGIN,  
EMISSION BOUFFE  
NORDIQUE, LE 26  
FÉVRIER 2021



LE BLOG DES  
MÉCHANTS RAISINS  
: 3 1/2 ÉTOILES



LE DEVOIR (JEAN  
AUBRY) : 3 1/2  
ÉTOILES



« D'UNE VIVACITÉ  
AÉRIENNE, CE BRUT  
(DONC TRÈS SEC)  
SÉDUIT PAR SA  
JOLIE PALETTE DE  
SAVOUREUX  
ARÔMES DE CITRON  
ET DE POMMES  
VERTES. EN  
FILIGRANE, ON  
APPRÉCIE  
L'IMPRESSION DE  
MINÉRALITÉ DU  
NECTAR, TRÈS BIEN.  
» DES BULLES  
POUR LES  
MAMANS, TOUT  
SUR LE VIN, LE 05  
MAI 2021

« "UN EXCITANT MOUSSEUX FAIT AUX ABORDS DE LA BAIE DE  
FUNDY EN NOUVELLE-ÉCOSSE" 4 BONS VINS CANADIENS,  
PHILIPPE LAPEYRIE, LE 24 OCTOBRE 2020, SALUT BONJOUR »

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Benjamin Bridge, ce domaine viticole innovateur en matière de vins mousseux, est situé au coeur de la Vallée de Gaspereau, dans la Baie de Fundy en Nouvelle-Écosse. C'est en 1999 que les propriétaires, Gerry McConnell et sa femme Dara Gordon, ont fondé le domaine en faisant l'acquisition de 60 acres de terres situés le long de la rivière Gaspereau. Aujourd'hui, les vigneron expérimentés de Benjamin Bridge travaillent en partenariat avec de nombreux experts internationaux afin de produire des vins s'inspirant de la célèbre méthode classique et très rigoureuse de la Champagne. Le résultat spectaculaire des mousseux produits révèle les secrets du terroir unique de la Nouvelle-Écosse.