



Nova 7, 2021

Benjamin Bridge Wines

CANADA, NOUVELLE-ÉCOSSE, GASPEREAU VALLEY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	25% Muscat, 17% Ortega, 13% Frontenac, 45% Autres variétés
ÂGE MOYEN DES VIGNES	10 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	60 g/l
SUPERFICIE	40 acres plantés principalement en plusieurs variétés de « vitis vinifera »
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vallée de Gaspereau près de Wolfville
EXPOSITION	Plein sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de limon et de sable
VINIFICATION	Vendanges rigoureuses manuelles. Macération pelliculaire de 24h. Fermentation en cuves inox à très basse température.
ÉLEVAGE	Élevage 100% en cuves inox.
DÉGUSTATION	Robe de couleur saumon pâle aux reflets orangés. Au nez, de délicats parfums exprimant les fleurs blanches, le fruit de la passion électrisés par une pointe de citron. En bouche, c'est un vin revigorant, trouvant l'équilibre entre des saveurs engageantes de citron vert, de mangue et de pomme verte et une acidité énergisante.
CONSOMMATION	Parfait pour des plats épicés. Servir à 8°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 4 à 7 ans.

CODE SAQ
12133986

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.00 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ALIGN
88/100

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 vignerons 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.