

## Domaine Les Brome

Propriétaire : Léon Courville

courriel-contact TCE

[domainelesbrome@gmail.com](mailto:domainelesbrome@gmail.com)

## Détente

Couleur : Détente

Millésime : 2011

Cépage : Seyval Noir et Maréchal Foch

Taux d'alcool : 12.5 %

Vendanges : Manuelles

### VINIFICATION

Le jus est obtenu par pressurage direct du raisin. Il est ensuite vinifié comme un vin blanc et élevé en cuve inox.

### DÉGUSTATION

Robe : Saumon

Nez : Fraises et pamplemousse rose

En bouche : Un fruité surprenant (fraises des champs) avec une belle acidité rafraichissante.

### ACCOMPAGNEMENT

Apéritifs, brochettes de porc, grillades.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

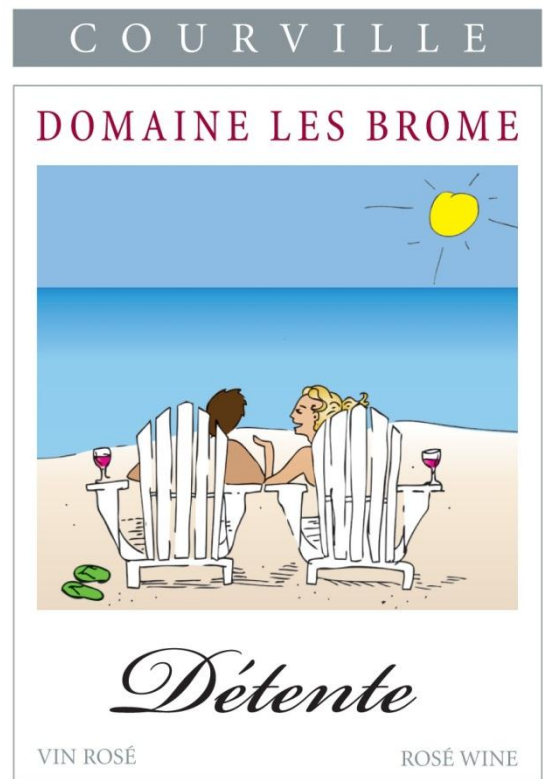
Servir bien frais

285, chemin Les Brome

Lac-Brome

Tél. 450 242-2665

[www.domainelesbromes.com](http://www.domainelesbromes.com)



## *Péché*

**Couleur :** Rosé  
**Millésime :** 2011  
**Cépage :** Seyval et Maréchal Foch  
**Taux d'alcool :** 12,5%  
**Vendanges :** Manuelles

### VINIFICATION

Uniquement fait du jus de gouttes obtenu par pressurage lent et délicat de nos raisins sélectionnés à la main.

### DÉGUSTATION

**Robe :**

**Arômes :** Petits fruits rouges,  
clémentines

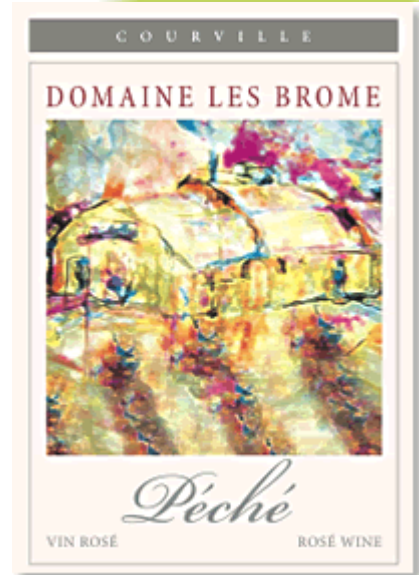
**En bouche :** Vif , sec, bien équilibré avec une bouche fruitée et désaltérante.

### ACCOMPAGNEMENT

Les mets estivaux, les plats aux tomates et au fromage de chèvre, les viandes blanches.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 14 °C



### Activités spéciales prévues au vignoble dans le cadre du Printemps rosé

- 11 mai lancement de l'exposition Gilles Carle tourne dans Brome-Missisquoi
- 13 mai, brunch de la fête des mères
- 9 juin - escale Rosé dans le cadre du mini-tour Charles Bruneau de Bromont