

Les P'tits Tannants 2022

Cépage : Petite perle (100%).

Robe : Rouge cerise léger.

Nez : Éclatant de petits fruits rouges frais : la framboises, la cerise, la mûre et la prune. Notes florales (violette), épicées.

Bouche : Lisse et gourmande, éclatante comme au nez de fruits rouges frais. Les tannins sont légers et souples. Finale épicée. Désaltérant.

Accords (1) : Légèrement frais, en apéro, avec ou sans amuses-bouches. Saucisson sec, terrine, volaille rôtie, pizza margherita, foie gras, ou viande de porc.

Accords (2) : Les copains, l'après-midi! C'est un vrai beau jus pour adultes.

Prêt à boire, servi légèrement frais.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 2,2 g/litre
Acidité totale (tartrique): 5,83 g/litre
Degré d'alcool : 12 %
Format : 750 ml

Vin certifié Indication géographique protégée –
Versants Montérégiens, par Écocert.

