

Carré de rouge 2021

Cépage : Petite perle (100%).

Robe : Rouge rubis clair, avec des reflets violacés.

Nez : Fruité et épicé. Notes de framboise et cerise prédominantes. Notes florales, avec une trace d'eucalyptus. Un peu de sapinage lui donne des airs balsamiques.

Bouche : La bouche suit les arômes du nez. Acidité rafraîchissante. Coulant.

Accords (1) : Apéro avec charcuteries et terrines.
Cuisine italienne : risotto, pâtes fraîches, pizza prosciutto/roquette, tian de légumes, courgettes ou aubergines farcies, etc.

Accords (2) : Ce vin est encore meilleur lorsque partagé avec nos proches.

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 1,4 g/litre
Acidité totale (tartrique): 6,05 g/litre
Degré d'alcool : 12,5 %
Format : 750 ml

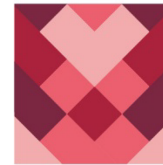
Vin certifié Indication géographique protégée –
Versants Montérégiens, par Écocert.



2021

CARRÉ DE ROUGE

Vin du Québec
Indication Géographique Protégée



Vin rouge - Red wine
Produit du Québec - Product of Québec



12,5% alc./vol.

750 ml

