

Les P'tits Tannants - 2023



Cépage : Petite perle (100%).

Robe : Rouge rubis pâle, aux reflets violacés.

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

Bouche : Éclatante comme au nez de fruits rouges frais. La bouche est gouleyante, les tannins sont légers et souples. Finale épicée.

Accords (1) : Légèrement rafraîchi, en apéro, avec ou sans amuse-bouche. Saucisson sec, terrine, volaille rôtie, pizza végétarienne, foie gras, plats mettant en valeur des légumes à chair orange.

Accords (2) : Les copains, l'après-midi, pour accompagner la pétanque! 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): 5,79 g/litre

Degré d'alcool : 12,5 %

Format : 750 ml

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

