

Les Becs Croisés 2023

Cépage : Petite perle (67%), Frontenac Noir (27%)
et St-Croix (6%).

Robe : Rouge rubis pâle, avec des reflets grenat.

Nez : Délicat sur des notes de bonbon anglais et de fruits rouges et noirs : la groseille, la cerise, la pomme rouge et le cassis. La finale évoque des notes d'herbes séchées et d'épices.

Bouche : De corps léger, sur des notes de fruits rouges et noirs. Les tannins légers apportent de la structure qui prolonge la finale, sur des notes de noyau de cerise et d'herbes séchées.

Accords (1) : En apéro, avec ou sans amuses-bouches. Olives noires, saucisson sec, terrine, foie gras, pizza, volaille rôtie, légumes racines au four ou grillés, fromages à pâte ferme affinée.

Accords (2) : le bec-croisé est un oiseau qui dépend des forêts de conifères pour se nourrir. On déguste ce vin au chalet, après une randonnée en forêt, autour d'une planche de noix, de fruits séchés et frais et de viandes séchées ou fumées d'ici!

Prêt à boire.

Notes techniques

Taux de sucre résiduel : 4,3 g/litre

Acidité totale (tartrique): 5,8 g/litre

Degré d'alcool : 12 %

Format : 750 ml

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

