

Les P'tits Tannants 2022

Cépage : Petite perle (100%).

Robe : Rouge rubis clair.

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

Bouche : Lisse et gourmande, éclatante comme au nez de fruits rouges frais. Les tannins sont légers et souples. La finale est en fraîcheur.

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

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

Prêt à boire.

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.

