Le Chouchou, VDF, Gérard Bertrand



Une cuvée bio joyeuse et gourmande, pensée pour le plaisir immédiat. Ce rouge léger et fruité est le compagnon idéal des moments conviviaux, à déguster légèrement frais.

Origine: Les raisins proviennent de parcelles en plaine sur des sols limoneux bien drainés. Le climat chaud et ensoleillé du Languedoc favorise une belle expression fruitée et une maturité optimale.

Encépagement: grenache, syrah, cinsault

Vinification: Pressurage direct, fermentation à 22°C en cuves inox. Pas d'élevage en bois pour préserver la pureté du fruit. Mise en bouteille rapide pour conserver la fraîcheur.

Dégustation: Robe rouge cerise brillante. Nez de fraise, groseille, bonbon acidulé et une touche florale. Bouche souple, tanins discrets, finale fraîche et désaltérante, parfaite pour les apéritifs.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: À déguster légèrement frais avec une pizza, un burger végétarien, des tapas belges ou des plats simples comme des pâtes au pesto ou des wraps.

- Filet américain
- ...