Le Chouchou, VDF, Gérard Bertrand



Een vrolijke en smakelijke biologische cuvée, gemaakt voor direct genot. Deze lichte en fruitige rode wijn is de ideale metgezel voor gezellige momenten – licht gekoeld te serveren.

Oorsprong: De druiven komen van vlakke percelen op goed drainerende leemgronden. Het warme en zonnige klimaat van de Languedoc bevordert een mooie fruitige expressie en optimale rijpheid.

Druiven: grenache, syrah, cinsault

Vinificatie: Directe persing, fermentatie bij 22°C in inox tanks. Geen houtlagering om de fruitzuiverheid te behouden. Snelle botteling om frisheid te garanderen.

Degustatie: Helder kersenrode kleur. Neus van aardbei, rode bes, zure snoepjes en een florale toets. Soepele smaak, zachte tannines en een verfrissende afdronk – ideaal voor aperitieven.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Licht gekoeld te genieten bij pizza, vegetarische burger, Belgische tapas of eenvoudige gerechten zoals pasta met pesto of wraps.

- Filet américain
- ...