LES IMPATIENTS Tonton Gilbert

VDF Rouge, France



Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Cépages Gamay, Pinot Noir.

Vinification & Élevage

Vinification :

Macération : Courte macération (4 à 10 jours) pour préserver le fruit et la légèreté.

Fermentation : Fermentation alcoolique à température contrôlée (18-22°C) pour conserver les arômes primaires et la fraîcheur.

Élevage :

Cuves : Élevage court en cuves inox ou ciment.

Durée : De 4 à 6 mois.

Objectif : Préserver le caractère fruité et la souplesse du vin.

Accords Mets & Vins

Température de service : 14-16°C. Peut être légèrement rafraîchi en été.

Accords classiques : Charcuterie, viandes blanches grillées (poulet, porc), plats légers (salades composées, quiches), fromages frais.

Accords originaux : Cuisine du monde légère, comme des nems ou des sushis.

Potentiel de garde

À boire dans l'année

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine.
Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION