



100% PÉRIGOURDIN

L'OIE DU PÉRIGORD

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Français, périgourdin et fier de l'être !

Les vignerons coopérateurs du Périgord ont imaginé L'Oie du Périgord comme un hymne au Périgord, un terroir de convivialité, gastronomie et de douceur de vivre. Résolument jeunes et modernes ces vins s'adressent particulièrement au 25-45 ans.

LE VIGNOBLE

Ce vin est issu de raisins produits sur des sols argilo-calaires largement ensoleillés du sud de Bergerac.

ENCEPAGEMENT

Merlot 100%

DEGUSTATION

Belle robe de couleur rubis foncé. Nez de fruits noirs avec des notes vanillées, réglissées. Belle saveur fruitée, charnue. Finale tout en rondeur sur un fond de sucrosité vanillé et toasté.

Servir à 16-18°C.

L'APERO QUI EN BOUCHE UN COIN-COIN



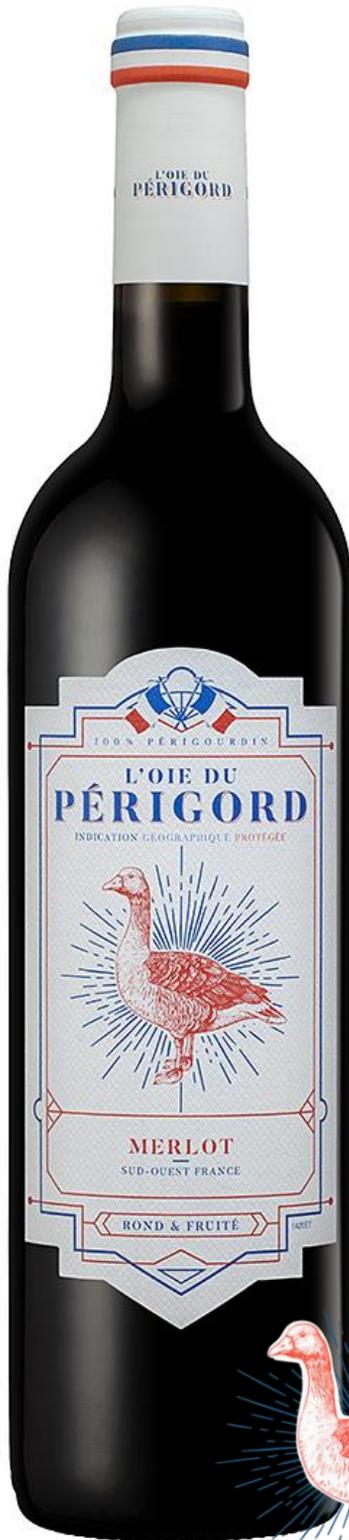
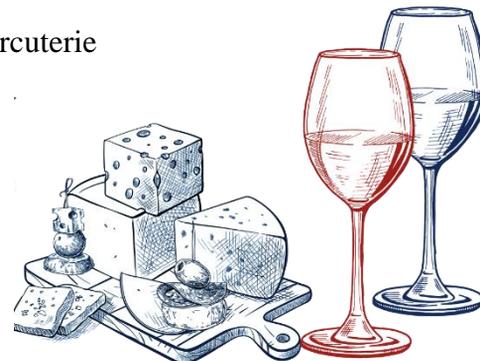
Rillette d'Oie
Du Périgord



Charcuterie



Toast chèvre miel



OCCASIONS FESTIVES