

VIN DE FRANCE



TERROIR

SOL : Argilo-calcaire - Argiles

CÉPAGES : Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 30%

Malbec 20 % - Petit Verdot 5 %

PRODUCTION 2024 : 130 000 btlles, BIO)



Œil : Une robe d'un rouge soutenu, avec des reflets pourpres et violines.

Nez : Intense et complexe. Le premier nez révèle des arômes puissants de fruits noirs, dominés par la cerise bien mûre. Des notes gourmandes de cacao et de chocolat se mêlent harmonieusement à une touche délicatement vanillée à l'aération.

Bouche : L'attaque est remarquablement crémeuse et offre un beau volume. Une aimable sucrosité accompagne une structure aux tanins souples, déjà bien enrobés et soyeux. La finale est portée par une belle fraîcheur qui prolonge le plaisir et souligne le caractère gourmand du vin.

Équilibre & Commentaire : Un vin surprenant par son équilibre général. Le faible degré d'alcool (12 % Vol.), caractéristique recherchée pour cette cuvée, s'intègre parfaitement sans nuire ni à la complexité aromatique ni à la présence en bouche. Un vin plaisir, accessible et plein de gourmandise.

INSTANTS DE CONSOMMATION

(température de service : 13°C)

- L'Apéro / afterwork entre amis,
- Le repas simple et convivial,
- Le barbecue urbain / pique-nique chic
- La soirée "chill" à la maison
- Le vin "découverte" au bar / comptoir

La température de service de 13°C n'est pas un détail. Elle renforce la buvabilité, la fraîcheur et le côté désaltérant, le rendant pertinent dans des situations où un rouge classique servi plus chaud serait moins adapté pour cette cible (apéritif, pique-nique, afterwork).

En résumé, "Le Petit Diable" 2024, servi à 13°C, se positionne comme le compagnon idéal des moments de convivialité décontractée et des plaisirs simples du quotidien pour une clientèle jeune et urbaine.