

ESCARGOT ROUGE

L'Escargot Rouge, vinifié en cuve traditionnelle, est un assemblage de cépages emblématiques du canton de Vaud avec majoritairement du Pinot Noir ou du Gamay. Il offre des arômes de fruits mûrs, une bouche ronde et croquante, avec une légère sucrosité et très peu de tanins. Harmonieux et accessible, il accompagne aussi bien un apéritif gourmand qu'un repas convivial.



AOC Vaud



Vin élevé en cuve traditionnelle



Assemblage de cépages : 65% Pinot Noir et/ou Gamay – 30% Gamaret et/ou Garanoir et/ou Galotta – 5% libre



Gourmand – Rond – Intense – Fruité



Viandes rouge et blanche – Fromage
Risotto – Foie gras poêlé – Antipasti



Température de service : Entre 15 et 18°

Découvrez les producteurs de cette gamme : escargot-vin.ch/producteurs/rouge