



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Pierre Vidal Mauvais Élève

FRANCE • VALLÉE DU RHÔNE, IGP

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

70% Syrah, 30% Grenache

FORMAT

750 ml

NIVEAU DE SULFITES

Sans soufre ajouté

TYPE DE PRODUIT

Vin bio, Vin rouge, Vin vegan

MILLÉSIME

2020

ALCOOL

13.8%

TAUX DE SUCRE

inférieur à 0,3 g/L

PRODUCTEUR

Pierre Vidal



HISTOIRE

Le dernier de la classe! Celui qui est mis de côté et qui se fait toujours remarquer. Mais celui qui sait aussi se démarquer, et qui cache ses bons côtés. Le Mauvais Élève IGP Méditerranée de Pierre Vidal affiche un zéro pointé sur le soufre ajouté, mais 20/20 en épreuve de dégustation. Osez-vous lui faire passer le test?

VINIFICATION

Robe pourpre, nez expressif aux parfums de fruits rouges mûrs et de réglisse. Bouche ronde, suave, qui amène de douces saveurs de cassis, d'épices et de garrigue.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre, nez complexe aux arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de garrigue (laurier, le poivre, le thym et la muscade). Bouche ronde, suave, aux douces saveurs de myrtilles et de mûres, avec une longue finale subtilement épicée.