



Pur Grain

AOP Côtes de Duras - 2025 - **RED**

PRESENTATION

Plusieurs hectares de VLDC sont cultivés en agriculture biologique sur l'appellation Côtes de Duras. Pur Grain a été récolté de manière à conserver tout le potentiel du fruit.. La vinification s'est faite sans ajout de sulfites. Les sulfites protégeant contre l'oxydation, la mise en bouteille a été réalisée rapidement après la vinification afin de protéger le vin au maximum. Le bouchon, synthétique, est une protection supplémentaire qui limite les échanges d'air pour ce vin délicat.

THE WINE

TASTING

Belle robe vive et profonde.
Nez sur les fruits rouges.
Sa bouche est croquante, légère et ronde, les tanins sont soyeux avec une finale fraîche.
Ce vin est concentré, subtil et fin.

SERVING / FOOD PAIRINGS

SERVING: 17°C

FOOD PAIRINGS: Parfait en accompagnement d'un confit ou magret de canard, d'un axoa de veau ou encore d'un plateau de fromages.



berticot.com



Berticot



@berticotgraman