

Cing vins faciles à trouver

Recommandés par KARYNE DUPLESSIS PICHE

Au centre commercial, à l'épicerie, on est tous à la course pour arriver à temps à Noël. Pour faciliter le sprint des prochains jours, voici cinq bouteilles largement distribuées dans les succursales de la Société des alcools du Québec pour accompagner les plats du temps des Fêtes.

“Pour les amoureux du pinot

Peu tanniques, fruités et élégants, les vins à base de pinot noir sont polyvalents. Ils feront un tabac avec les bouchées à l'apéro. Ils rendront heureux les indéfectibles du rouge avec la dinde et la sauce aux canneberges. Ils mettront une touche de raffinement à la fondue chinoise et ajouteront du réconfort après le ski. Mais encore faut-il trouver un bon pinot!

Le duo père-fils de la maison Aegerter propose une cuvée savoureuse en appellation Hautes-Côtes de Nuits dont le prix n'est pas exagéré (considérant qu'on est en Bourgogne!).

Il remplit le verre de griottes, de noyaux de cerise, de violette et de fleurs de trèfle. En bouche, l'attaque est juteuse, harmonieuse et fruitée. De subtils tannins ajoutent un peu de mâche et de texture en finale. Si vous aimez le pinot, ne ratez pas celui-ci!”

Jean-Luc Aegerter Hautes-Côtes de Nuits Belle Canaille 2017 »

