

VIN DE FRANCE

POUPOULE

10,5% VOL



Région: Languedoc Cépage: Syrah

Les vignes dont est issu Poupoule se situent entre Nîmes et Montpellier, autour de la commune de Buzignargues, sur des parcelles nichées entre collines et garrigue. Le sol argilo-calcaire, bien drainé, favorise une belle expression du cépage. Ce vin est élaboré à 100 % à partir de Syrah, récoltée à parfaite maturité.

La fermentation est menée à basse température, avec une macération courte, pour extraire juste ce qu'il faut d'arômes et de couleur, sans chercher la puissance. Ce travail précis permet d'obtenir un vin naturellement léger, avec un taux d'alcool de 10,5%, sans désalcoolisation ni intervention lourde. Poupoule, c'est un rouge tout en fruit, souple, frais, et joyeusement désaltérant.

Accords Mets & Instants

Poupoule se boit frais, très frais.

Sorti du frigo ou plongé dans un seau à glace, c'est le compagnon idéal des longues soirées d'été, des grandes tablées entre amis ou des pique-niques improvisés. Avec ses 10,5% d'alcool et sa texture légère, il se glisse sans effort dans les moments de partage.

Côté cuisine, il se marie naturellement avec des plats simples et ensoleillés : salades composées, mezzés, légumes grillés, tartes salées ou fromages doux. Mais ne vous y trompez pas — Poupoule a du répondant, et accompagne tout aussi bien une belle planche de charcuterie ou des grillades au barbecue.

