



Le Pech d'André
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1701

Quel vin avec une pizza ?

La pizza est sans doute l'un des repas les plus partagés qui soient.

Et contrairement à ce que l'on pourrait croire, choisir un vin pour accompagner une pizza n'est pas si simple.

Car derrière le mot "pizza" se cachent des réalités très différentes : margherita toute simple, pizza aux légumes grillés, quatre fromages, jambon-champignons ou recettes plus élaborées. Mais presque toutes ont un point commun : une base tomate qui apporte fraîcheur et acidité, à laquelle viennent s'ajouter des saveurs souvent généreuses.

Le vin doit donc avoir suffisamment de caractère pour accompagner ces arômes sans disparaître derrière eux. Un rouge trop léger risque de passer inaperçu. Un rouge trop puissant ou trop boisé prendra toute la place.

L'accord que nous privilégions est un vin rouge franc, fruité, gourmand, avec juste ce qu'il faut de structure tannique pour accompagner la tomate, les herbes aromatiques, le fromage fondu et les différentes garnitures.

Notre recommandation : Les Lunes Pourpres

Pour accompagner une pizza, notre choix se porte naturellement sur **Les Lunes Pourpres**.

C'est un vin bio du Languedoc au fruit généreux, aux tanins souples et à la personnalité accessible. Il possède suffisamment de matière pour accompagner la richesse de la plupart des pizzas, tout en restant frais et facile à boire.

Mais surtout, il correspond à l'esprit même de ce repas.



La pizza est un plaisir simple. On ne cherche pas à impressionner ses invités ou à sortir une bouteille d'exception. On cherche à partager un bon moment sans chichi, autour d'un repas convivial et abordable.

Les Lunes Pourpres s'inscrit exactement dans cette logique : un vin sincère, gourmand, proposé à un prix raisonnable et offrant un excellent rapport qualité-prix.

Parce que les meilleurs accords ne sont pas toujours les plus compliqués. Souvent, ce sont simplement ceux qui donnent envie de reprendre une part de pizza... et un verre de vin.

Le Pech d'André : des vins qu'on aime partager.