IS ARGIOLAS 2021

Vermentino di Sardegna DOC

Importation privée

Découvrez la Sardaigne. La mission de la maison Argiolas est de produire des cuvées exclusivement à partir de cépages historiquement établis en Sardaigne.

Région : Sardaigne

Cépages : 100% Vermentino

Vinification : Sélection minutieuse des raisins, pressurage très léger avec utilisation exclusive du vin de première presse. Refroidissement à 10-12°C avec décantation naturelle. Fermentation avec des levures indigènes uniquement, à une température contrôlée entre 16 et 17°C pendant 25 à 30 jours. Il se développe sur ses lies pendant 40 à 60 jours.

Dégustation : Jaune paille doux avec des reflets verts. Arôme primaire intense, délicat, persistant, excellent arôme secondaire, grand bouquet. En bouche il est vif, frais, riche, équilibré, délicat, fin.

Accords : Entrées de poisson, raviolis fourrés à la pomme de terre et à la menthe, risotto aux fruits de mer, risotto aux artichauts, linguine sauce aux fruits de mer, poissons à la vapeur et grillés, viandes blanches et fromages.

Service : Entre 10-11ºC.

Code SAQ : 15031441
Prix particulier : 23,65$
Prix licencié : 20,57$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : 514-274-5115, Fax : 514-274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com

2022-09-21