



VIGNA SAN FRANCESCO 2019

Sicilia DOC

Importation privée

Le Cabernet Sauvignon, une variété qui n'a pas été reconnue par la ligne directrice de l'époque, a été planté pour la première fois en Sicile au domaine Regaleali en 1985. Produit à partir d'un seul vignoble, sur le sommet de la colline de San Francesco, exposée au sud-ouest, à une altitude de 570 mètres, sur une composition de sol sablonneux, de terreau et d'argile. Il vieillit dans des fûts neufs de 225 litres, à grain moyen et élevé, pendant 18 mois. Un vin fort et austère avec une fraîcheur typique multi-tons.

Région: Sicile

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon

Vinification: Les raisins sont cueillis début octobre. Le vin subit une fermentation pendant 20 jours à 20-28°C, suivi d'une fermentation malolactique. Il est ensuite vieilli en fût de chêne français neuf pendant 18 mois.

Accords : Ce vin accompagne les plats en sauce, les viandes grillées et les fromages.

Taux d'alcool : 14,5% alc./vol.

Code SAQ : 15180711

Uvc : 6

94 points


WINE ADVOCATE

90 points


www.winespectator.com

