



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

COSTERA 2019
Cannonau di Sardegna DOC
Spécialité par lot

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

Région : Sardaigne

Cépages : 90% Cannonau, 5% Carignano, 5%, Bovale Sardo

Vinification : Vendange manuelle. La fermentation et la macération se font à température contrôlée en cuve d'acier durant 10 à 12 jours. Une partie du vin vieillit en barrique de chêne français tandis que l'autre partie repose en cuve de ciment, le tout pour 3 mois. Une brève période d'affinement en bouteille suivra avant la mise en vente.

Dégustation : Couleur rubis intense. Des arômes de cerises noires et de fruits mûrs sous-tendent des notes de poivre et réglisse. En bouche, le Costera est un vin corsé, bien structuré, aux tannins doux et à la finale persistante.

Accords : Délicieux avec le rôti de bœuf, l'agneau au romarin ou le filet mignon. Met en valeur également les fromages mi-forts.

Service : Entre 16°C -18°C.

Taux d'alcool : 14% Alc./ vol.

Code SAQ : 972380

Prix : 20,40\$

Prix licencié : 18,96\$

UVC : 12

