Poggio ai Ginepri 2021
Toscana IGT
Spécialité par lot

Sur la côte de l'Alta Maremma, au sud-ouest de Florence en Toscane, dans la petite et prestigieuse zone DOC Bolgheri se trouve la Tenuta Argentiera qui fait partie de l'ancien domaine de Donoratico qui a appartenu à la famille florentaine Serristori.

Région: Toscane

Cépages : Cabernet-Sauvignon 40%, merlot 30%, cabernet-franc 20% et petit verdot 10%

Vinification : La récolte de tous les raisins se fait à la main dans de petits paniers. La fermentation et macération ont lieu dans des cuves en acier inox pour environ 15-20 jours à une température contrôlée ne dépassant jamais 28◦ C. La moitié du vin est ensuite placée en barriques de chêne français et hongrois de 225 litres ou la fermentation malolactique a lieu. Le vin est ensuite affiné pendant huit mois et assemblé à l'autre vin non affiné avant l'embouteillage et affinage complémentaire en bouteille pour 12 mois.

Dégustation : Un vin rouge sapide avec un bouquet de fruits tels prune, cassis avec des notes d'épices fines. Une belle structure tannique sur une fraîcheur naturelle qui relève les saveurs de fruits rouges. Grand vin à petit prix.

Accords: Excellent avec des viandes grillées ou avec un magret de canard en sauce et son confit. Les fromages à pâtes dures affinés seront aussi de mise pour terminer la bouteille s'il en reste….

Code SAQ : 11161299
Prix : 24,20$
Prix licencié : 21,70$
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