



PELAGO 2019

MARCHE ROSSO IGT

Importation privée



Région : Marches

Cépages : 40% Cabernet Sauvignon, 50% Montepulciano et 10% Merlot.

Vinification : Ce vin n'est produit que lors des années exceptionnelles. La fermentation alcoolique sur peaux dure 15 jours et est suivie de la maturation pendant 14 mois dans des barriques de chêne neuves Allier et Tronçais, puis est affiné 12 mois en bouteille dans des chais à température contrôlée.

Dégustation : La robe du Pelago est d'un rouge rubis intense avec de profonds reflets grenat. Le bouquet est composé d'effluves de foin et d'herbe, typiques du Cabernet, auxquelles se mêlent des notes de réglisse, de poivre noir et de tabac. En bouche, on retrouve des saveurs de mûres, de fruits des bois, de noisettes et de vanille, sur un fond minéral. Les tannins sont forts, mais développés formant un tout parfait avec le corps du vin.

Accords : Ce vin accompagne à merveille les viandes rouges rôties, le gibier à plume et les fromages.

Service : Entre 16 et 18°C.

Code SAQ : 15277985

Prix : 69,00\$

Prix Licencié : 62,10\$

UVC : 6

