



Argentiera 2019 Bolgheri Superiore DOC

Spécialité par lot

Argentiera, tire sa force et son originalité du magnifique territoire dans lequel il est généré. Les raisins proviennent des meilleurs vignobles de merlot, de cabernet sauvignon et de cabernet franc. C'est un vin avec un goût riche et soyeux. Une longue maturation en fûts de chêne français, la structure du Cabernet-Sauvignon et le terroir unique de la Tenuta Argentiera font de ce vin l'une des plus belles et grandes expressions dans la région de Bolgheri.

Région: Toscane

Cépages : 50% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet-franc

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main et soigneusement sélectionnés parmi les meilleurs vignobles du domaine, situés à une altitude comprise entre 180 et 200 mètres. Les raisins sont libérés par gravité dans des cuves, chaque cépage étant vinifié séparément. La fermentation et la macération ont lieu en cuves inox à température contrôlée de 28/30°C. Le vin est ensuite transféré dans des fûts en chêne français de 225 litres, dont la moitié sont neufs, pour compléter la fermentation malolactique. L'élevage a lieu pendant 18 mois dans ces fûts, suivi de 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être mis en marché.

Accords: Grand vin de garde à passer en carafe 2 heures à l'avance à 16° C à servir sur des plats raffinés tels Entrecôte grillée, bœuf Rossini ou gigot d'agneau rôti. Argentiera va s'affiner en cave pendant 8 à 10 ans pour atteindre son apogée et donner le meilleur de ce que ce grand terroir peut lui apporter avec l'âge. Grand vin!

Code SAQ : 11547378

Prix : 119,50\$

Prix licencié : 103,94\$

UVC : 6

