



PALAZZOTTO 2016

Breganze DOC

Produit de spécialité

Région : Breganze, Vénétie.

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon.

Vinification : Ce vin est issu du vignoble Palazzotto situé dans la région de Breganze. Après une taille sévère des vignes, seules les grappes les plus mûres et les plus saines sont choisies. La vendange est manuelle. La fermentation se fait en cuve d'inox durant 8 jours suivi du vieillissement de 12 mois en barrique de chêne français (50% neuve et 50% 2^e passage) suivi de 6 mois en bouteille.

Dégustation : C'est un vin d'un beau rouge rubis brillant. Il est élégant et intense. On y retrouve des arômes de réglisse, de petits fruits rouges et des notes boisées. La bouche est ronde, bien balancée et les tanins bien placés.

Accords : Tous les plats de viande rouge rôtie, grillée ou braisée.

Service : Entre 16°C et 18°C.

Code SAQ : 11580995

Prix : 36,50\$

Prix licencié : 31,75\$

UVC : 12

