



PAN 2018
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Spécialité par lot

Cépages : Montepulciano 85%, Cabernet-sauvignon 15%

Vinification : Fermentation à température contrôlée en acier, avec longue macération des peaux. Vieillessement de plusieurs mois en barriques moyennes grillées. Puis vieillissement en bouteilles.

Description : Rouge rubis foncé, quelques nuances orange après de nombreuses années de vieillissement. Nez sur les fruits rouges, prune et confiture de fruits des bois, chocolat et poivre. Tannique mais bien équilibrée par le corps lourd. En bouche des saveurs persistantes de prune et confiture de fruits des bois, cannelle, vanille.

Accords mets et vin : Fromages affinés, rouges et sauvages viande.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18/20°C

Code SAQ : 11949158
Prix : 21,70\$
Prix Licencié : 18,87\$
UVC : 12

