# CAMPANAIO 2021

Toscana IGT

Importation privée

**Région:** Toscane

**Cépages** : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**Vinification :** Les raisins sont vinifiés à une température contrôlée à 26°C dans des cuves en acier inoxydable. Trempage pendant 15 jours à l'aide de l'abattage du couvercle. Le vin est transféré dans des fûts de chêne 50% français et 50% américains pour une période de 15 mois. Affinage en bouteille pendant 7 mois.

**Dégustation** : Des arômes invitants de mûres fraîches broyées, de violette et de notes de tabac se mêlant et jaillissant du verre. En bouche, il est moyennement corsé et bien équilibré avec une belle combinaison de fruits mûrs et d'acidité jusqu'à la finale teintée d'épices.

**Service :** À 18°C. Parfait avec viande rouge grillée, viande bouillie, soupes, charcuteries et fromages affinés.

**Code SAQ :** 14875182
**Prix SAQ :** 57.30$
**Prix licencié :** 49.30$
**Uvc** : 6

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