



FATTORIA LE PUPILLE



PELOFINO 2023

Toscana IGT

Importation Privée

Région: Toscane

Cépages : 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon,
20% Merlot

Vinification : Les récoltes ont lieu au début septembre pour le Merlot, à la mi-septembre pour le Sangiovese et début octobre pour le Cabernet Sauvignon. Fermentation à température contrôlée de 24°C en cuves d'acier. Macération pendant 15 jours. Vieillessement pendant 5 mois en cuves d'acier.

Dégustation : Robe rouge rubis intense; arômes de fruits rouges frais tels framboises et canneberges avec effluves de violette et d'herbes séchées tel thym et romarin. Belle souplesse en bouche avec des tannins soyeux et une belle finale toute en fruits.

Accords: Idéal à l'apéritif à 16 degrés, avec des plats méditerranéens, des plats à base de viande et les fromages.

Code SAQ : 14908511

Prix SAQ : 27.55\$

Prix Licencié : 23.60\$

UVC : 12

