



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

IS ARGIOLAS 2024

Vermentino di Sardegna DOC

Spécialité par lot

Découvrez la Sardaigne. La mission de la maison Argiolas est de produire des cuvées exclusivement à partir de cépages historiquement établis en Sardaigne.

Région : Sardaigne

Cépages : 100% Vermentino

Vinification : Sélection minutieuse des raisins avec un pressurage très léger et l'utilisation exclusive du vin de première presse. Refroidissement à 10-12°C avec une décantation naturelle. La fermentation est faite avec des levures indigènes uniquement à une température contrôlée entre 16 et 17°C pendant 25 à 30 jours. Il se développe sur ses lies pendant 40 à 60 jours.

Dégustation : Jaune paille doux avec des reflets verts, il a des arômes primaires intenses et persistent, tout à la fois délicat. En bouche il est vif, frais, riche et fin.

Accords : Entrées de poisson, raviolis fourrés à la pomme de terre et à la menthe, risotto aux fruits de mer, risotto aux artichauts, linguine sauce aux fruits de mer, poissons à la vapeur et grillés, viandes blanches et fromages.

Service : Entre 10-11°C.

Code SAQ : 15031441

Prix particulier : 26,60\$

Prix licencié : 23,14\$

UVC : 12

