VILLA DI CAPEZZANA 2020

Carmignano DOCG - BIOLOGIQUE

Spécialité par lot

Région : Toscane

Cépages : 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Vignobles : Les raisins proviennent d'un vignoble de 104 hectares en agriculture biologique. Les sols sont d'argile, de schiste et de calcaire.

Vinification : Les raisins fermentent en cuve d'inox durant 25 jours à une température de 18° à 25°C. Le vin vieillira en tonneaux de 3.5hl et en barriques durant 12 mois, suivi d'un affinage d'au moins 12 mois en bouteille.

Dégustation : Ce vin se distingue par sa robe rouge rubis aux reflets grenat. Son bouquet est complexe et élégant. On y trouve des arômes de cerises noires et réglisse laissant place à des notes de prunes au palais. Les tannins ronds du Sangiovese sont mis en valeur par les saveurs concentrées de cassis du Cabernet. Toutes ces composantes se fondent superbement et sa finale charme par sa longueur. Bon potentiel de vieillissement.

Accords : Le Carmignano accompagne magnifiquement le bœuf bourguignon ou braisé, l'agneau ou toute autre viande rouge rôtie et le magret de canard en sauce.

Service : Servir à 18°C-19°C.

Taux d'alcool : 13,5 % vol.

Code SAQ : 977827
Prix : 39,75$
Prix licencié : 34,57$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal, Qc. H2V 2K7- Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com/www.Montalvin.com