



LA CASA 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Spécialité par lot

L'exposition, la nature géologique du terrain et une sélection précise des raisins permettent d'obtenir du vignoble La Casa un vin de grande valeur œnologique ayant une structure qui permet un long vieillissement.

Région : Toscane.

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Vu le caractère unique de ce vin, son vieillissement s'étend sur une période de trois ans et demi ; un an dans des barriques de chêne français et 2 ans dans des barils toujours de chêne français. Il poursuit ensuite son vieillissement pendant 15 mois en bouteille avant sa mise en vente.

Dégustation : Bouquet intense, persistant et prononcé. Il rappelle les baies sauvages, la vanille et a un léger parfum d'épices. Goût ample, harmonieux, sec et élégant à la fois. C'est un vin austère et racé avec beaucoup de corps.

Accords : Il accompagne parfaitement les plats de viande rouge, de gibier, les filets de porc et les fromages forts.

Service : Servir à 18°C. Mettre en carafe quelques heures avant de servir. Long potentiel de vieillissement : plus de quinze ans selon les millésimes.

Code SAQ : 11098752

Prix : 88.75\$

Prix licencié : 77,19\$

UVC : 6

