



CA' DEL PAZZO 2018

TOSCANA IGT
Spécialité par lot

Région : Toscane

Cépage : 50% Sangiovese, 50% Cabernet-Sauvignon

Taux d'alcool : 14%

Vinification : Fermentation traditionnelle. L'affinage en cave pour une période de 24 mois en barrique de chêne Français et le vin poursuit cet affinage en bouteille durant 12 mois au minimum.

Dégustation : Robe d'un rouge rubis foncé. Au nez, on retrouve des arômes puissants de fruits mûrs et empyreumatiques. On perçoit également des notes d'épices et de vanille. En bouche, ce vin est ferme mais souple et généreux et offre une belle longueur se terminant sur une finale agréable de fruits et de notes de conifères.

Accords : Accompagne très bien les viandes grillées, les plats avec champignons ou des fromages bien affinés.

Service : Laissez décanter et servir a 18° C.

Code SAQ : 12721809

Prix détail : 35,00\$

Prix licencié : 30,44\$

UVC : 12

