



LAMURI 2020

Sicilia DOC

Produit de Spécialité

Région: Sicile

Cépages : 100% Nero d'Avola

Description: Fermentation en cuves inox à température contrôlée (25 à 28°C). Vieillessement en barriques de chêne français de 225 litres (Allier et Tronçais - 20% neuves et 80% de deuxième et troisième passage) pendant 12 mois. Finalement, affinement en bouteilles pour une période de 3 mois.

Dégustation : Rouge rubis intense. Arômes complexes de fruits (mûres, cerises), d'épices (laurier, cannelle), de vanille, café, réglisse et caroube. Saveurs riches et intenses de fruits avec une finale aux tannins doux et persistants.

Accords : Il accompagne à merveille les viandes grillées, mijotées et rôties ainsi que les plats de pâtes.

Service : 16°C- 18°C

Taux d'alcool : 12% Vol.

Code : 13968344

Prix : 19,55\$

Prix licencié : 17,00\$

Uvc : 12

