



GRILLESINO

CECCANTE 2020

Maremma Toscana DOC

Importation Privée

Région: Toscane

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon

Vinification : Éraflage et foulage doux, ensuite le Cabernet Sauvignon subit une macération en cuve inox pendant 15-20 jours, à température maximum de 30°C. Le vin est déplacé dans une nouvelle barrique de 225L (Alliers, Tronçais et chêne américain) où la fermentation malolactique se termine en fin d'année. Puis le vin est soutiré et transféré en fûts neufs où il vieillit pendant environ 16-18 mois après quoi il est mis en bouteille. Aucune filtration effectuée.

Dégustation : Belle robe rouge rubis profond et nez franc de réglisse, cassis, cerise noire, vanille et moka démontrant la belle intégration du fût de chêne grillé. Bonne acidité, harmonieux et généreux, délicieux, avec potentiel à amélioration. Élégance et caractère avec finition ferme.

Accords : Il se boit bien avec un steak, des champignons, de l'agneau et des truffes noires.

Taux d'alcool : 14% Alc./Vol.

Code SAQ : 14740747

UVC : 6

