



## Maremma Toscana DOC 2019

Importation privée

Il s'agit de la plus récente confession toscane, avec une production qui progresse très rapidement grâce à un accueil très positif. Le style représente pleinement la douceur ensoleillée de notre région.

**Région:** Toscane

**Cépages :** 50% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Alicante, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot

**Vinification :** Afin de préserver tous les arômes fruités, les raisins ont été refroidis à une température de 18 ° avant le tri et la mise en cuve. La fermentation a duré deux semaines sous une température ne dépassant jamais 28 °.

**Dégustation :** Couleur rouge pourpre intense. Nez vibrant avec des notes distinctes de fruits rouges, prunes, myrtilles, cerises. Jolis parfums fruités et épicés. Souple et rond en bouche, sur un bel équilibre et une intégration durable dans l'arrière-goût sur des nuances de cerise mûre et d'anis.

**Accords:** Excellent légèrement rafraîchi à l'apéritif, parfait avec la pizza garnie ou avec viande grillée tel onglet et saucisses voire même avec salade gourmande.

**Importation privée**

**Code SAQ :** 14853637

**Prix :** 28,25\$

Uvc (12)

