



SHYMER 2018

Terre Sicilienne IGT - BIOLOGIQUE

Spécialité par lot



La Terre et ses fruits sont au cœur de la philosophie de la maison Baglio di Pianetto. Elle s'est donnée pour mission de produire des vins de grande qualité avec un flair typiquement régional. Les œnologues les plus expérimentés ainsi que les dernières techniques leur assurent une qualité constante durant tout le processus de vinification.

Cépages: 50% Merlot, 50% Syrah

Vinification : La vendange est manuelle et s'effectue à deux différentes périodes afin de maintenir, dans le produit final, la fraîcheur, l'acidité et l'intégrité du terroir. Le merlot et la syrah seront vinifiés séparément en cuves d'acier. Le vin vieillira en petites barriques de chêne, à la fois neuves, de premier et de deuxième passages. La durée de vieillissement varie selon les millésimes.

Dégustation : Vin d'un beau rouge rubis intense. Le bouquet est intense et élégant laissant deviner des arômes de cerise. En bouche, on découvre un vin harmonieux, complexe et équilibré avec des notes d'épices, de cerise et une finale persistante de chocolat-moka.

Accords : Le Shymer est le compagnon idéal des tartares, des ragoûts, des pâtes à la sauce tomate et de la bruschetta.

Prix Visé : 20,35\$
UVC : 12

