



## Perdera 2021

Monica di Sardegna Superiore DOC

Spécialité par lot

ARGIOLAS  
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

*Découvrez la Sardaigne. La mission de la maison Argiolas est de produire des cuvées exclusivement à partir de cépages historiquement établis en Sardaigne.*

**Région :** Sardaigne

**Cépages :** 90% Monica, 5%, Carignano, 5% Bovale Sardo

**Vinification :** Vendange manuelle. La fermentation se fait à température contrôlée pour 8 à 10 jours avec extraction modérée des substances phénoliques. Une partie du vin vieillit en barrique de chêne français tandis que l'autre partie repose en cuve de béton, le tout pour 3 mois. Une brève période d'affinement en bouteille suivra avant la mise en vente.

**Dégustation :** Couleur rubis intense avec la nuance caractéristique du Monica. Arômes de cerise et fruits rouges mûrs complètent des notes profondes de cassis et poivre noir. En bouche, les tannins sont fermes et l'acidité bien intégrée ce qui en fait un vin ayant une bonne structure et une finale persistante.

**Accords :** Excellent avec les pizzas, les pâtes avec sauce tomate, les bruschetta et les terrines, ce vin est traditionnellement servi avec les poissons grillés en Sardaigne.

**Service :** Entre 16-18°C.

**Code SAQ :** 424291

**Prix :** 18,30\$

**Prix licencié :** 15,92\$

**UVC :** 12

