



Villa Donoratico 2022

Bolgheri rosso DOC

Spécialité par lot

Pour décrire un vin, il est nécessaire de déchiffrer son origine, le paysage, la place, l'environnement dans lequel il est né afin de bien comprendre sa nature. La Villa Donoratico est un vin résolument cohérent et complexe qui ne risque jamais la normalité, démontrant un caractère profondément lié au terroir d'où il provient.

Région: Toscane

Cépages : Cabernet-Sauvignon 40%, Merlot 20%, Cabernet-franc 30% et Petit Verdot 10%

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main et soigneusement sélectionnés parmi les parcelles du vignoble Donoratico, situés à une altitude comprise entre 30 et 60 mètres avec exposition nord et nord-ouest. La fermentation et la macération ont lieu en cuves inox pendant environ 25-30 jours à une température contrôlée de 28/30°C. Le vin est ensuite transféré en fûts de chêne français de 225 litres à 20% et 80% en tonneaux français et hongrois de 500 litres où il est affiné pour une période de 12 mois. Après embouteillage, le vin est affiné 6 mois en bouteille avant d'être mis en marché.

Dégustation : Robe pourpre soutenu, nez de fruits tels prune, mûre et cerises noires avec d'agréables saveurs d'épices et d'herbes séchées. La bouche est ferme sur des tanins bien soutenus par une fraîcheur naturelle qui rehausse les saveurs de fruits et les notes rappelant la réglisse.

Accords: Vin à servir à 17°C sur plats de viandes grillées tels filet de côte de bœuf, magret de canard, braisé de bœuf à l'anis étoilé ou côtelette d'agneau grillée au romarin.

Code SAQ : 12936471
Prix : 57,50\$
Prix licencié : 50,01\$
Uvc : 12

