



ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO

Merì 2023

Vermentino di Sardegna DOC

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 : 100% Vermentino

Vinification : Vendange manuelle. La fermentation se fait à température contrôlée de 10-12 C dans un environnement complètement isolé. La fermentation durera de 15-20 jours à une température de 16-17 C.

Dégustation : Robe jaune doré avec de légers reflets verts. Un premier nez intense offrant des notes d'agrumes et de fruits frais. En bouche c'est un vin délicat, frais et bien équilibré.

Accords : Excellent en apéritif ou en accompagnant des fruits de mer, les sushis ou bien les viandes blanches.

Service : Entre 8-10°C.

Code SAQ : 14614353

Prix : 21,95\$

Prix licencié : 19,09\$

UVC : 12

