



TENUTA SANTOMÈ

CABERNET SAUVIGNON

Producteur : Tenuta Santomè

Vin : **CABERNET SAUVIGNON IGT**

Couleur : Rouge

Pays : Italie Région vinicole : Vénétie

Appellation : DOC

Sol : Argileux Calcaire

Cépage : **CABERNET SAUVIGNON**

% alcool /vol : 13.9% Sucre résiduel : g / l

Information Technique : Total acidité : 6.0 gr/l. pH 3.570 : Total So2: < 100 mg/L

Température de service : 17-18°C. Garde : 3 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 12

UN PEU D'HISTOIRE : VINIFICATION Cuve de fermentation : Cuve de vinification en inox Ganimede, qui permet des remontages doux sans utiliser de pièces mécaniques Macération pelliculaire : 15/20 jours associée à un délestage doux et un foulage Température de fermentation : 24°C Levures : sélectionnées Fermentation malolactique : totale Elevage : 15% sous bois pendant 6 mois (tonneau en chêne français torréfié moyen grain fin) et 85% en Cuve Inox. Vieillessement en bouteille : 2 mois avant sa commercialisation.

• CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : rouge rubis aux reflets violacés Nez : arôme complexe, doux, dominé par les confitures de fruits rouges, en particulier la cerise sauvage et la cerise, suivi de notes de pruneaux, de tabac et d'épices orientales légères. Bouche : souple, bien orchestrée, élégante, avec un corps correct et une acidité équilibrée, La finale aromatique reprend les sensations fruitées perçues au nez. Agréable, avec une impression finale un peu sèche et persistante.

Accords gourmands : Excellent avec le gibier, la viande rouge, les plats grillés, avec des plats en sauce, boeuf à la tomate.



Tél. : 418-683-5618

info@vitiscanada.com www.vitisagencedevins.com

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ