



## LAMURI 2022

Sicilia DOC

Spécialité par lot

**Région:** Sicile

**Cépages :** 100% Nero d'Avola

**Description:** Fermentation en cuves inox à température contrôlée (25 à 28°C). Vieillissement en barriques de chêne français (Allier et Tronçais - 20% neuves et 80% de deuxième et troisième passage) pendant 12 mois. Finalement, affinement en bouteilles pour une période de 3 mois.

**Dégustation :** Rouge rubis intense. Arômes complexes de fruits (mûres, cerises), d'épices (laurier, cannelle), de vanille, café, réglisse et caroube. Saveurs riches et intenses de fruits avec une finale aux tannins doux et persistants.

**Accords :** Il accompagne à merveille les viandes grillées, mijotées et rôties ainsi que les plats de pâtes.

**Service :** 16°C- 18°C

**Code :** 13968344

**Prix :** 22,95\$

**Prix licencié :** 19,96\$

**Uvc :** 12

