

PETITE SIRAH L.A. CETTO

Vinification et vieillissement

Vendange au mois de septembre. Élevage six mois en tonneau de chêne français et six mois en bouteille.

Caractéristiques

Vin arborant une couleur rouge grenat intense avec des reflets violacés profond. Nez qui s'ouvre sur des parfums dominants de petits fruits rouges comme la goyave rouge et la mûre ; touches florales. Possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tanins fermes, Petite Sirah est fidèle aux arômes perçus à l'olfaction et s'affirme par des saveurs de mûres des bois, d'hibiscus, avec une touche forestière et de truffe. Il dévoile une bouche grasse qui se prolonge dans une finale persistante.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges et des plats mexicains en sauce.



Producteur

L. A. Cetto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Petite sirah

Pays / région

Mexique, Vallée de Guadalupe, Baja California

Format

750 ml

Degré d'alcool

14 %

Température de service

16 °C

Pastille de goût

Aromatique et charnu

Disponible dans ces provinces

- Québec