



ACININOBILI 2019 – 375 ml

Vin doux naturel DOC

Spécialité par Lot

Région : Collines de Breganze, en Vénétie, caractérisées par des sols volcaniques et des reliefs composés de pierre de tuffeau.

Cépages : Vespaiolo 100 %

Vinification : Sélection manuelle rigoureuse des baies (acini) atteintes de botrytis, ou pourriture noble. Le vin est ensuite élevé pendant deux ans en barriques, puis affiné une année supplémentaire en bouteille. Il possède un excellent potentiel de garde, pouvant dépasser dix ans.

Dégustation : La robe présente un doré brillant et lumineux. Le nez révèle des arômes d'épices douces, de fleurs d'acacia, de fruits secs et une subtile note de pierre à fusil. La bouche, à la fois élégante et opulente, se distingue par sa belle complexité et son harmonie.

Accords : Vin liqueux idéal pour accompagner les desserts, mais également parfait avec une entrée de foie gras au torchon ou des fromages à pâte persillée comme le Bleu béneédictin. À servir bien frais.



Code SAQ : 13005521

Prix : 86,75\$

Prix Licencié : 75,45\$

UVC : 6