



## LA MONACA 2021

### Sicilia DOC

Spécialité par lot

La Monaca, du nom de la cave historique, est élaborée à partir de raisins récoltés dans le plus ancien vignoble de Syrah du domaine. Une expression sicilienne d'une variété aux origines contestées, mais que dans le domaine du DOC Monreale a trouvé un terroir de choix, en particulier dans la vallée de Jato.

**Région:** Sicile

**Cépages :** 100% Syrah

**Description:** Fermentation en cuves inox à température contrôlée de 25°-30°C pendant 15 jours. Affiné en fûts de chêne français pendant 14 mois.

**Dégustation :** Profond, des notes de fruits noirs tels; prunes, mûres avec des effluves de violette. En bouche, tanins fermes et élégants et bien équilibrés avec la fraîcheur naturelle de ce vin. Finale avec des notes balsamiques et d'épices fines qui rappelle certains vins de Côte-Rotie.

**Accords :** Il accompagne à merveille les viandes grillées, braisées et rôties, il fera sensation avec le magret de canard ainsi que les plats de pâtes.

**Service :** 16°C- 17°C

**Code SAQ:** 13968264

**Prix :** 32,50\$

**Prix licencié :** 28,27\$

**Uvc :** 6

