

COL D'ORCIA

Cabernet Olmaia
Tenuta Col
Sant'Antimo 2016

62,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13568498
	Prix licencié	54.36\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Appellation	Sant'Antimo
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 25 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Col d'Orcia se traduit en une colline surplombant la rivière Orcia, qui marque la frontière sud-ouest de la zone de production de Brunello di Montalcino. La mission du Col d'Orcia est de produire les meilleurs vins, qui peuvent être obtenus à partir de la combinaison exceptionnelle du sol et du climat de cette région de Montalcino.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis profond avec des reflets violets intenses. Vin complexe et passionnant, le nez révèle des notes élégantes de fruits mûrs et de poivre rouge, rehaussées par des notes de vanille, d'épices et de chêne grillé. La bouche est très structurée, veloutée et ample. Les tanins souples et mûrs conduisent à un arrière-goût persistant, agréablement toasté en fin de bouche. Accords: Viande rouge grillée (filet avec poivre vert)

NOTES SUR LE PRODUIT

Fermentation en cuves inox de 50 hl. Environ 15/18 jours de macération à température contrôlée de 25°C. 2 remontages quotidiens et 3 longs délestages au 5ème et 7ème jour de fermentation ont été effectués. La fermentation malolactique a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable. Premier soutirage direct en barriques en avril-mai 2017.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020



ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation en cuves inox de 50 hl. Environ 15/18 jours de macération à température contrôlée de 25°C. 2 remontages quotidiens et 3 longs délestages au 5ème et 7ème jour de fermentation ont été effectués. La fermentation malolactique a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable. Premier soutirage direct en barriques en avril-mai 2017.

