

Monica di Sardegna, Arenda

DOC, Monica di Sardegna
par Dolianova



Vin rouge, Sardaigne, Italie

Arômatique et frais

Vin rouge sec aux tanins souples avec de jolies notes de fruits rouges. Délicieux avec viandes maigres et plats mijotés.

Caractéristiques

- Fermentation à 26° pendant 8 à 10 jours
- Macération et vieillissement en cuve de ciment pendant quelques mois
- Climat méditerranéen qui apporte une touche de fraîcheur

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis et reflets violets
- **Nez:** intense avec des notes de framboises et cerises
- **Bouche:** enveloppante et délicate, avec une finale persistante



90% Monica
10% cépages locaux



Argile et
calcaire



5-10 ans



14-16°C



14%



Soupes | Viande maigre
Risotto | Fromages affinés

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com