

LAMURA

Grillo – Sicilia 2008



CIP 11015654
12.25\$

Cépage : 100% Grillo

Vignoble : Les grappes sont sélectionnées dans l'un des meilleur vignoble de la région de Marsala. Ce vignoble est l'un des plus typique en Italie, avec une prédominance pour les grappes blanches.

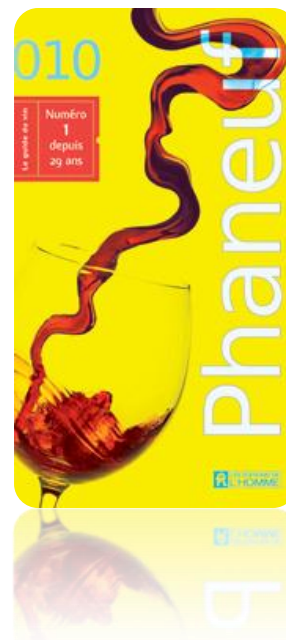
Vinification et Élevage : La fermentation s'effectue à une température qui ne dépasse pas 18 degré durant 3 jours. La fermentation malolactique n'est pas effectuée.

Notes de dégustations : Intense, il détient un bouquet typique de citrons et de fruits tropicaux. En bouche, c'est une explosion fruitée, balancée à la perfection et rafraichissante.

Conseil de consommation: Tajine d'agneau au curry, fromage migron de Charlevoix ou azeitao.

Un des choix personnels de Michel Phaneuf dans le *Guide du vin Phaneuf 2010* dans la catégorie vin d'Italie au répertoire général. p.293

"Ce bon vin mise sur l'individualité du cépage grillo, une variété sicilienne surtout connue pour son rôle d'épine dorsale du Marsala. Simple et modérément aromatique, mais plein de fraîcheur et facile à boire. À prix d'aubaine."



Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.

