



# PIO CESARE



725<sup>00</sup>\$



## PIO CESARE – Barolo – 2018 – 6L ITALIE, PIÉMONT

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14558929

**PAYS**  
Italie – Piémont

**FORMAT**  
6000

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
Barolo

**CÉPAGE**  
100% Nebbiolo

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Piémont, Italie

### CARACTÉRISTIQUE

Un barolo de style classique. Excellente structure, harmonie et élégance.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Dans de grands « botti » de chêne français pendant environ 30 mois.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Belle robe rouge rubis.

#### GUSTATIF

Arômes complexes de fumée, fruits noirs et pétales de roses. Structure classique d'un Barolo, avec des tannins souples.

#### ACCOMPAGNEMENT

Steak sauce aux poivres.

#### TEMPS DE GARDE

Possède un potentiel de garde très long.

#### ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce