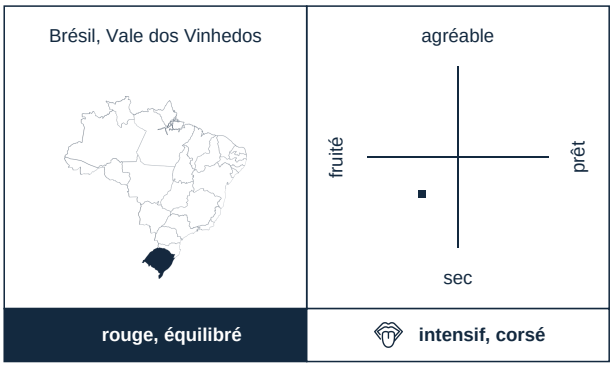
# LOTE 43 VALE DOS VINHEDOS DO LOTE 43 DO

## MIOLO | 2022




Cet assemblage est un hommage à Giuseppe Miolo, limmigrant italien qui avait obtenu jadis le lopin de terre portant le numéro 43. Depuis 1999, la production de cette vigne est vinifiée et élaborée séparément par l¶nologue Adriano Miolo. Cette cuvée impressionne déjà par son bouquet. Dans une dégustation à laveugle, même un connaisseur pourrait pencher pour un Bordeaux. La palette aromatique est à la fois classique et bien typée des cépages. Les arômes subtils de maturation (réglisse, tabac, café) se marient à des notes fruitées (cassis, prune, baies des bois) et des touches animales (musc) et de fumée qui produisent une impression  complexe au nez. Le corps se révèle souple, onctueux et étoffé. La structure fruitée confère à cette cuvée son caractère rafraîchissant et persistant. La finale soutenue et dense comble toutes les attentes. Qui aurait imaginé trouver un vin brésilien dune telle qualité ?




**Cabernet Sauvignon, Merlot**

**Maturité optimale: 3 - 10 Années**

**Pendent douze mois en barrique (chêne américain), puis  mis en bouteille (non filtré) pour y conserver quelques mois**

**prune, cassis, baies des bois, café / moka, cuir, tabac, bois de réglisse, musc**

**entrées aux champignons, chasse, dinde, steak de veau, gigot d'agneau, grillades d'agneau, côtelettes d'agneau, steak d'agneau, grillades de boeuf, steak de boeuf, grillades de porc, steak de porc, poulet grillé,**

**canard**

**Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C**

**15 % Vol.**

**Contient des sulfites**

