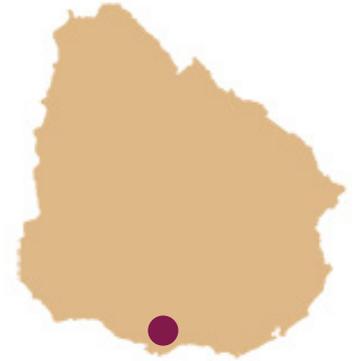




Appellation :	Progreso IG
Cépage :	100% Tannat
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Progreso
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts français durant 10 à 12 mois



Histoire :

Originaire d'Italie, Francesco Pisano (l'arrière-grand-père des actuels propriétaires) arrive en Uruguay en 1870, et c'est son fils, Cesare, qui plante les premières vignes en 1914. Situé sans la région de Progreso, au nord de Montevideo, le domaine familial géré par trois frères (Daniel, Eduardo et Gustavo) s'est hissé comme l'une des plus importantes fermes viticoles du pays. La spécialité maison ? Le tannat bien entendu, qui occupe la majorité du vignoble et se complète de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, chardonnay, sauvignon blanc et plus récemment torrantes. Les vignes enherbées s'allongent sur 15 hectares aux sols argilo-calcaires peu acides.

On se sent bien à Pisano ; le domaine accueille les visiteurs avec le plus grand soin, et leur sert la charcuterie confectionnée dans la région.

Description :

RPF Tannat est une cuvée gourmande et puissante. La version rouge, issue du cépage tannat, offre un nez sur des arômes de réglisse, de fumée, et une bouche opulente, sur des notes de vanille et de café intenses, pourvue d'une belle longueur... Un joli rouge d'Uruguay !

Accords :

Viandes rouges, grillades, cuisines mexicaines et parmesan

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

