



2004 Arruga

Carignano del Sulcis Superiore DOC Cantine Sardus Pater

Pourpre. Nez d'une riche complexité évoquant les fruits rouges et noirs. Tanins arrondis dans une bouche friande aux arômes de cerise et de sureau et aux notes de cannelle et de cèdre. Fraîcheur agréable et impressionnantes réserves. Profondément complexe jusque dans la finale veloutée.

Cotation: Parker 93/100, April 2009

Conseils pour le service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Potentiel de garde: Maintenant – 2016

Cépage(s): Carignano

Teneur en alcool: 14.0%

Pays d'origine: Italie

Région: Inseln

Producteur: Cantine Sardus Pater

Type de vins : Vins rouges de garde

Accord mets - vins: Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée (rôtis, gibier à poil et à plumes, rosbif, chateaubriand) ou des fromages fruités (gruyère, tilsit ou brie à point)

Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105

2004 Arruga

Carignano del Sulcis Superiore DOC Cantine Sardus Pater

Cépage(s): Carignano

Teneur en alcool: 14.0%

Conseils pour le service: Chambré entre 16 et 18 degrés.
Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service,
goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Potentiel de garde: Maintenant – 2016