



## Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

« Sassicaia - le vin rouge légendaire d'Italie »

### **Beschreibung:**

Le Sassicaia de Tenuta San Guido, plusieurs fois récompensé par 100 points Parker, est un vin rouge italien de classe mondiale.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Nez élégant et légèrement épicé rappelant les framboises et les cerises, avec des notes de tabac et de feuillage, un peu de livèche, et enfin un soupçon de daim. Bouche très complexe présentant un fruit incroyablement tendre, avec autant de fraîcheur que d'élégance, et beaucoup de finesse ; les tanins sont doux et parfaitement intégrés ; finale très longue qui montre du potentiel. Tous les paramètres pour un très grand millésime.

### **Accompagne idéalement:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Bolgheri

**Produzent:** Marchesi Incisa della Rocchetta

**Elevage:** 23 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 88% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0488622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido  
Marchesi Incisa della Rocchetta

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 88% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 23 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** 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.