



Selvante

Cabernet Franc Toscana IGT, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni F

Cabernet Franc de la côte toscane

Beschreibung:

Le Selvante Cabernet Franc est le fleuron de la Tenuta Campo al Mare, le domaine viticole de la famille Folonari à Bolgheri. Les raisins poussent à quelques kilomètres seulement de la Méditerranée, où les brises marines, l'ensoleillement intense et les sols riches en minéraux créent un environnement idéal pour le Cabernet Franc. C'est précisément cette combinaison entre la fraîcheur maritime et la chaleur toscane qui caractérise le Selvante, qui allie le fruit épicé du Cabernet Franc à l'énergie chaleureuse et vibrante de la côte toscane – un vin qui exprime avec autant de force son origine que son cépage.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Das vielschichtige Bouquet erinnert an Kirschen und Preiselbeeren, auch Eukalyptus und Wildleder sowie süsse Bourbon-Vanille. Geschliffener, ausdrucksstarker Gaumen mit einer reifen Frucht, ergänzt durch würzige Noten, sehr samtig, unterlegt von mediterranen Kräutern und Noten nach Caramel und Milkschokolade; reife, elegante Tannine und die genau richtige Menge an Röstnoten runden diesen Cabernet Franc passend ab; leicht frisches, anhaltendes Finale.

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
Produzent:	Tenuta Campo al Mare
Elevage:	32 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1412820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Selvante

Cabernet Franc Toscana IGT
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	32 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.