



Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

Une icône de Toscane grandiose

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: 21 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0488615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido
Marchesi Incisa della Rocchetta

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.