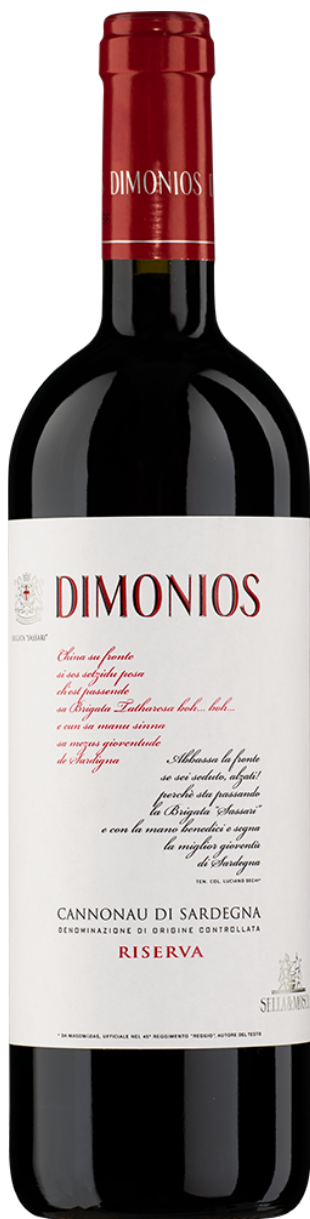




Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un vin sarde épicié de Sella & Mosca

Beschreibung:

Les raisins de ce monocépage de Cannonau proviennent de petites parcelles privilégiées du domaine. Le Dimonios (qui signifie «diable» en sarde) a été élevé dans de grands fûts de chêne. Si les arômes de torréfaction sont bien perceptibles, ils ne masquent cependant jamais les arômes intenses et merveilleusement fruités caractéristiques du cépage. On retrouve également les notes épicées typiques de la Sardaigne, qui rappellent le romarin, le myrte et le thym.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis moyen, accents grenat. Nez méditerranéen, marqué par les fruits rouges, cerises et groseilles rouges, avec des notes florales, de thym et de caramel. Très élégant et précis en bouche, les arômes de fruits dominent à nouveau, sur de discrètes notes toastées de vanille et de pain bien cuit; au-delà du milieu de bouche une belle fraîcheur soutient magnifiquement le fruit; minéralité dans la finale persistante montrant du potentiel.

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:	Sella & Mosca
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Cannonau
Artikelnummer:	1015219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Cannonau
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
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.