



Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Cabernet Franc de Planeta en quantité très limitée

Beschreibung:

Cabernet franc méditerranéen de Sicile

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond jusqu'au disque. Bouquet typique du cépage, marqué par des petits fruits rouges, des épices et de délicates notes toastées, sur un soupçon de sous-bois. Affinité bordelaise dans la bouche au fruit puissant, avec de magnifiques nuances de moka et de chocolat au lait, ainsi qu'un peu de tabac et de piment; tannins très tendres, superbe structure; longue finale très compacte aux accents méridionaux.

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: Aziende Agricole Planeta

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1118218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.