



Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva, Sella & Mosca

Un Cabernet au charme sarde

Beschreibung:

Le Marchese di Villamarina est le vin emblématique de Sella & Mosca dans l'appellation Alghero, dans le nord de la Sardaigne. Le magazine Forbes le dépeint comme une véritable prouesse viticole. Le temps est un facteur déterminant pour la qualité de ce Cabernet Sauvignon d'inspiration bordelaise: il bénéficie d'un élevage de 18 mois en barriques françaises et de 18 mois supplémentaires en cuves béton.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis aux accents grenat prononcés. Le nez marqué par les fruits rouges se développe peu à peu : prunes, cerises noires et un peu de cassis, sur des notes poivrées, de tabac et de vanille. Très dynamique et velouté en bouche avec un fruit parfaitement équilibré, des arômes opulents, sur des touches caramel, de daim et de moka, tannins très fermes et mûrs, finale longue et pleine de caractère.

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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1374310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italie
Notation:	Wine Enthusiast 93/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Doctor Wine 92/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
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.