



2014 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Des vignes non greffées de plus de 80 ans

Note de dégustation:

Rubis intense, aux accents rouge-grenat. Les fruits rouges dominent le nez très expressif aux parfums de prunes et de confiture d'airelles que viennent agrémenter de délicates nuances de liqueur de cerise, d'épices et de pain bis bien cuit. L'attaque est explosive et capiteuse, les tannins veloutés apportent structure et équilibre ; les belles notes boisées en finale démontrent un beau potentiel pour ce millésime 2014 particulièrement réussi.

Conseils de service:

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
Région:	Sardaigne
Producteur:	Sardus Pater
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Carignano (Carignan)
Référence:	0682514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantine Sardus Pater

Origine: Italie
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Carignano (Carignan)
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.