



## 2015 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Des vignes non greffées de plus de 80 ans

**Note de dégustation:**

Robe rubis aux nuances grenat. Magnifiques arômes de prunes et d'airelles avec en arrière nez des notes épicées, puis du moka et du miel. Le palais révèle une typicité très sarde, très puissant et explosif, arômes de tarte Tatin et une touche de tabac pour finir sur une touche de thym; tanins très moelleux, concentrés et puissants; longue finale.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sardaigne
<b>Producteur:</b>	Sardus Pater
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Référence:</b>	0682515

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Kanai**

Carignano del Sulcis Riserva DOC  
Cantine Sardus Pater

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.