



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.

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

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 18/20
Cépage(s):	100% Carignano (Carignan)
Apogée:	jusqu'en 2025
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.