



## 2013 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Un coup de maître de Sardaigne

### Description:

Les vignes non greffées de Carignano à l'origine de ce grand vin rouge sont déjà vieilles de plus de 80 ans. Le vignoble se situe directement en bord de mer, sur la fabuleuse presqu'île de Sant'Antioco. Les vins de Sardaigne sont encore souvent méconnus des oenophiles. Une raison de plus de découvrir leur finesse et leur puissance en dégustant l'Arruga.

### Note de dégustation:

Rouge rubis très concentré aux accents grenat. Nez ouvert et très complexe rappelant les prunes bien mûres et les quetsches, avec des notes de bois de cèdre, de pain d'épices et de pétales de roses. Tout le caractère sarde se retrouve dans la bouche concentrée, homogène et complexe, où se développent côte à côte des arômes fruités gourmands et une minéralité marquée ; l'acidité agréable apporte un bel équilibre; des notes balsamiques conduisent à la finale persistante

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### 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>	Cantine Sardus Pater
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100
<b>Elaboration:</b>	16 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>	0113113

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

Taille: A7 74x105

### **Arruga**

Carignano del Sulcis  
Superiore DOC  
Cantine Sardus Pater

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 95/100  
**Traubensorte(en):** 100% Carignano (Carignan)  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 16 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.