



## 2015 Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Le joyau des grands vins du Haut Adige

**Note de dégustation:**

Rouge pourpre foncé, accents grenat. Bouquet typique de Cabernet rappelant les mûres et le sureau noir, avec un soupçon de graphite, puis une belle note de vanille et un peu de nougat. En bouche, le fruit est extrêmement intense et concentré, complété par des accents minéraux marqués, très expressif et plein de caractère ; reste aromatique bien au-delà du milieu de bouche, la finale laisse entrevoir un grand potentiel de garde.

**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>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Schreckbichl
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0928615

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Lafóa**

Südtirol DOC

Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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 décanner.