



"Mundus Vini: «Le meilleur vin de la péninsule de Salento»"

## 2014 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

<b>Description:</b>	Comme l'indique la mention «Vigne Vecchie», ce Negroamaro typique de la région est vinifié à partir de raisins issus de vieilles vignes. Le cépage Negroamaro est très en vogue et de plus en plus apprécié des oenophiles. Les caves Cantine San Marzano, dans les Pouilles, ont obtenu pour leur Negroamaro la médaille d'or à Mundus Vini, avec, en plus, la mention «Meilleur vin de la péninsule de Salento».
<b>Note de dégustation:</b>	Rouge pourpre très dense aux nuances violettes. Bouquet enchanteur, très fruité, rappelant les myrtilles, les cerises noires et le chocolat, avec un soupçon de genièvre et un peu de thé noir. Attaque veloutée aux arômes méditerranéens très expressifs, avec maintenant des notes de mûres et un soupçon de bois de cèdre, de vanille Bourbon et une touche de tabac ; les tanins sont mûrs et d'excellente qualité, arômes très intenses jusqu'à la finale longue et légèrement épicée.
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Mundus Vini Gold/ , Score 19/20, Best/
<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Accompagne idéale:</b>	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.
<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.
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Producteur:</b>	San Marzano
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0817614075C6100

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

Taille: A7 74x105

### **Palmenti Vigne Vecchie**

Negroamaro Salento IGP  
Cantine San Marzano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Mundus Vini Gold/ , Score 19/20, Best/
<b>Cépage(s):</b>	100% Negroamaro
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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 décanter.