



2015 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Le terroir du Bolgheri en bouteille!

Description:

C'est à proximité immédiate des vignes d'Ornellaia que poussent les raisins du Sondraia, un assemblage élaboré dans le Bolgheri. Le domaine Poggio al Tesoro appartient à la famille Allegrini. Après avoir joué un rôle de précurseur en Vénétie, elle est désormais aussi présente en Toscane, avec des résultats tout aussi brillants. C'est Marilisa Allegrini qui dirige ce joyau du Bolgheri, d'une main habile et avec beaucoup d'enthousiasme, marquant le vin son empreinte. Habillé d'une nouvelle étiquette, le Sondraia s'est vu décerner 95 points par le Wine Spectator. Les 3 verres au Gambero Rosso viennent confirmer cette excellente note.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé jusque sur le disque, presque noir au centre. Bouquet aristocratique aux notes de mûre, d'épices méditerranéennes, de chocolat noir et de fumée froide, pour finir sur une délicate note de bacon. En bouche, il est tout aussi élégant et très puissant, on perçoit des arômes de mûres et de cassis, de croûte de pain et de noix ; les notes toastées sont discrètes et bien intégrées, beaux tanins ; Finale persistante qui révèle un magnifique potentiel de garde.

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.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Bolgheri

Producteur: Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94–95/100, Luca Maroni 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence: 0863015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94–95/100, Luca Maroni 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.