



## 2015 W-Dedicato a Walter

Bolgheri Superiore DOC, Poggio al Tesoro

Un monocépage de Cabernet Franc auréolé de 97 points Parker

### Note de dégustation:

Rubis profond aux reflets grenat. Bouquet aristocratique et très vineux dominé par les fruits rouges, la prune, la framboise et la cerise, puis par de splendides nuances toastées de chocolat au lait et de nougat et enfin des notes balsamiques. Les arômes fruités intenses se développent progressivement dans la bouche aux tannins veloutés et d'une structure impressionnante. Tout en puissance, sans jamais se départir de son élégance, il promet un immense potentiel de garde ; finale très longue et 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.

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Toscane

### Sous-région:

Bolgheri

### Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

### Notation(s):

Parker 97/100, Score 19.5/20, Veronelli 96/100, Vinous 96/100, Wine Spectator 93/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 94/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2032

### Cépage(s):

100% Cabernet Franc

### Référence:

0863115

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

Taille: A7 74x105

### **W-Dedicato a Walter**

Bolgheri Superiore DOC  
Poggio al Tesoro

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Parker 97/100, Score 19.5/20, Veronelli 96/100, Vinous 96/100, Wine Spectator 93/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, James Suckling 94/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<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.