



2015 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

Une icône de Toscane grandiose

Description:

Le Sassicaia du Bolgheri est un vin au puissant rayonnement dont le style évoque celui d'un grand Bordeaux.

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: Tenuta San Guido Sassicaia

Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 97/100

Elevage: 21 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2033

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Référence: 0488615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido

Marchesi Incisa della Rocchetta

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 97/100
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.