



2016 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale, Provinco

Une interprétation moderne de la Toscane

Description:

Le Sidereus est une interprétation moderne de la Toscane à déguster absolument. Cet assemblage onctueux de Sangiovese, Merlot et Cabernet Sauvignon est élevé en fûts de chêne et séduit par ses notes épicées rappelant la garrigue et ses arômes délicats de torréfaction. Un vin rouge parfait en toute occasion: pour accompagner un bon repas, partager un moment entre amis ou pour offrir. Faites comme moi et achetez quelques cartons de Sidereus à conserver dans votre cave.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense et brillant avec des nuances grenat. Nez très vineux et chaud rappelant les cerises, les prunes mûres, la gelée de cynorrhodon et le chocolat crémant, pour finir sur un soupçon de mélasse. Attaque douce, laissant place à un fruit envoûtant, très équilibré et aromatique, soutenu par d'agréables arômes toastés de caramel et de nougat, qui persistent jusque dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Borgo Reale
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0684616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale
Provinco

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.