



2016 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Nez élégant et légèrement épicé rappelant les framboises et les cerises, avec des notes de tabac et de feuillage, un peu de livèche, et enfin un soupçon de daim. Bouche très complexe présentant un fruit incroyablement tendre, avec autant de fraîcheur que d'élégance, et beaucoup de finesse ; les tanins sont doux et parfaitement intégrés ; finale très longue qui montre du potentiel. Tous les paramètres pour un très grand millésime.

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):

Parker 100/100, Antonio Galloni 96+/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97-98/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Référence:

0488616

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):	Parker 100/100, Antonio Galloni 96+/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97–98/100
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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 décanter.