



2016 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant jusque sur le disque. Nez aristocratique, composé d'arômes de groseille, de griottes, mais aussi de cannelle et de pain bis grillé, avec pour finir du cacao et une touche de daim. Attaque élégante et légère, suivie par des arômes expressifs et très intenses, outre beaucoup de fruits rouges et noirs, des notes toastées, nougat et chocolat au lait, ainsi que du poivre blanc ; les tannins sont habilement intégrés, finale expressive, promettant un beau potentiel.

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
Producteur:	Caiarossa
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 97/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 1% Alicante
Référence:	1028016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Falstaff 97/100
Cépage(s):	42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 1% Alicante
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 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.