



2017 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un joyau sarde de Sella & Mosca

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet vineux rappelant les cerises et les canneberges, avec une pointe de genièvre et de livèche, ainsi que du chocolat au lait. Les fruits rouges dominent l'attaque explosive, aux touches épicées, que vient soutenir une belle note de fraîcheur; fluide et avec de délicates touches toastées, il se termine par une finale équilibrée et aromatique.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Sardaigne
Producteur:	Sella & Mosca
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Cannonau
Référence:	1015217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cannonau
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
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.