



## 2017 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Bolgheri
<b>Producteur:</b>	Tenuta San Guido Sassicaia
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 93-95/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0488617

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC**

Tenuta San Guido  
Marchesi Incisa della Rocchetta

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 93–95/100
<b>Cépage(s):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.