



## 2017 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

**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>Producteur:</b>	Caiarossa
<b>Notation(s):</b>	Decanter 93/100, James Suckling 93/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	29% Cabernet Franc, 25% Merlot, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Sangiovese, 3% Alicante
<b>Référence:</b>	1028017

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

Taille: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT (Bio)

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Decanter 93/100, James Suckling 93/100
<b>Cépage(s):</b>	29% Cabernet Franc, 25% Merlot, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Sangiovese, 3% Alicante
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 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 déguster.