



## 2016 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Un coup de maître de Sardaigne

### Description:

Les vignes non greffées de Carignano à l'origine de ce grand vin rouge sont déjà vieilles de plus de 80 ans. Le vignoble se situe directement en bord de mer, sur la fabuleuse presqu'île de Sant'Antioco. Les vins de Sardaigne sont encore souvent méconnus des oenophiles. Une raison de plus de découvrir leur finesse et leur puissance en dégustant l'Arruga.

### Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat marqués, s'éclaircissant vers le disque. Nez ouvert et pluriel de myrtilles et canneberges, sur des notes de cèdre, un souffle de pain d'épices, puis enfin de pétales de rose. Concentré et homogène en bouche, les notes épicées viennent se greffer aux délicieux arômes de fruits, un vin ferme et complexe au caractère sarde marqué, arrondi par des notes de thym et de romarin; l'agréable acidité apporte de l'équilibre; des notes balsamiques mènent à la finale persistante et vanillée.

### 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>	Sardaigne
<b>Producteur:</b>	Sardus Pater
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 92/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Carignano (Carignan)
<b>Référence:</b>	0113116

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

Taille: A7 74x105

### **Arruga**

Carignano del Sulcis  
Superiore DOC  
Cantine Sardus Pater

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Falstaff 92/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Carignano (Carignan)  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.