



2017 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Des vignes non greffées de plus de 80 ans

Note de dégustation:

Rubis saturé, reflets grenat. Groseilles, framboises et miel de fleurs se marient joliment avec d'élégantes notes de bois précieux et de cèdre, ainsi que des touches poivrées. L'attaque douce s'intensifie progressivement, dominance des baies rouges, canneberges et cerises; bonne structure, tannins juteux et veloutés; punchy et très aromatique jusque dans la finale de caractère aux notes de tabac et de fumée.

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:	Sardus Pater
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Carignano (Carignan)
Référence:	0682517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantine Sardus Pater

Origine: Italie
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 100% Carignano (Carignan)
Apogée: jusqu'en 2027
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.