



2018 Catha Suri

Merlot Maremma Toscana DOC, Le Stadère

Merlot divin de la Maremma

Description:

Alberto et Olympia Parrini ont réalisé l'un de leurs rêves en fondant Le Stadère dans la Maremma. Encore jeune, ce domaine du sudouest de la Toscane exploite des parcelles d'exception. Le Catha Suri, qui signifie en étrusque «déesse du soleil radieux et divinité du soleil noir», est un vin rouge opulent, musclé et rond à la fois qui reflète superbement son terroir.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé jusque sur le disque. Bouquet très équilibré rappelant les myrtilles et les cerises, sur des notes toastées de caramel et de chocolat au lait, puis de douces épices et un soufflé d'orange. L'attaque tendre fait place à un fruit dense et expressif, qui présente maintenant également des nuances de prunes et de mûres, tannins mûrs et légèrement granuleux en soutien; le terroir aisément reconnaissable révèle beaucoup de chaleur, finale juteuse. Grand potentiel de garde.

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:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Le Stadère
Notation(s):	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1111618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Catha Suri

Merlot Maremma Toscana DOC
Le Stadère

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.