



## 2016 Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Cabernet Franc de Planeta en quantité très limitée

**Description:**

Cabernet franc méditerranéen de Sicile

**Note de dégustation:**

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez subtil développe des notes de groseilles rouges et de mûres, ainsi que de poivre blanc, de chocolat au lait, sur un souffle de menthe. L'attaque fraîche fait place à des arômes précis et très francs, principalement de baies rouges, les discrètes nuances toastées accompagnent magnifiquement les notes fruitées, les tannins sont bien fondus; finale délicieusement épicée.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sicile
<b>Producteur:</b>	Planeta
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	1118216

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

Taille: A7 74x105

### **Didacus**

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC  
Aziende Agricole Planeta

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Parker 94/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Elevage:** en Barrique  
**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.