



2018 Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant jusque sur le disque. Nez aristocratique, composé d'arômes de groseille, de griottes, mais aussi de cannelle et de pain bis grillé, avec pour finir du cacao et une touche de daim. Attaque élégante et légère, suivie par des arômes expressifs et très intenses, outre beaucoup de fruits rouges et noirs, des notes toastées, nougat et chocolat au lait, ainsi que du poivre blanc ; les tannins sont habilement intégrés, finale expressive, promettant un beau potentiel.

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:	Toscane
Producteur:	Caiarossa
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	30% Syrah, 28% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 2% Alicante
Référence:	1028018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Caiarossa

Rosso Toscana IGT

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Syrah, 28% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 2% Alicante
Viticulture:	Bio
Elevage:	14 Mois 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.