



2018 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un grand Bolgheri d'Allegrini

Description:

C'est à proximité immédiate des vignes d'Ornellaia, dans le Bolgheri, que poussent les raisins dont l'assemblage donne naissance au Sondraia. Le domaine «Poggio al Tesoro» appartient à la famille Allegrini. Après avoir joué un rôle de précurseur en Vénétie, elle est désormais aussi présente en Toscane, avec des résultats tout aussi brillants. Marilisa Allegrini et son frère Franco sont à la tête de ce joyau du Bolgheri, qu'ils dirigent avec habileté et enthousiasme. Magnifique avec des plats en sauce comme l'osso-buco.

Note de dégustation:

Rouge rubis légèrement brillant, nuances grenat. Nez harmonieux et très concentré rappelant les fruits rouges mûrs, les prunes et la gelée de framboise, sur des touches de crème brûlée, de nougat et de vanille bourbon. En bouche, les arômes également très denses de cerises et d'airelles s'agrémentent d'une fraîcheur toscane et de notes minérales, très souple dans l'ensemble; les tannins montrent encore un peu d'adhérence, mais sont parfaitement fondus; beau potentiel de garde.

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.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Bolgheri

Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s):

Decanter 95/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence:

0863018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: Italie
Notation(s): Decanter 95/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.