2019 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

« Sassicaia - le vin rouge légendaire d'Italie »

Description:
Le Sassicaia de Tenuta San Guido, plusieurs fois récompensé par 100 points Parker, est un vin rouge italien de classe mondiale.
Note de dégustation:
Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Nez élégant et légèrement épicé rappelant les framboises et les cerises, avec des notes de tabac et de feuillage, un peu de livèche, et enfin un soupçon de daim. Bouche très complexe présentant un fruit incroyablement tendre, avec autant de fraîcheur que d'élégance, et beaucoup de finesse ; les tanins sont doux et parfaitement intégrés ; finale très longue qui montre du potentiel. Tous les paramètres pour un très grand millésime.
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
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Tenuta San Guido Sassicaia
Notation(s):	Parker 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 94/100
Elevage:	25 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Référence:	0488619

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido
Marchesi Incisa della Rocchetta

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 94/100
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	25 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch