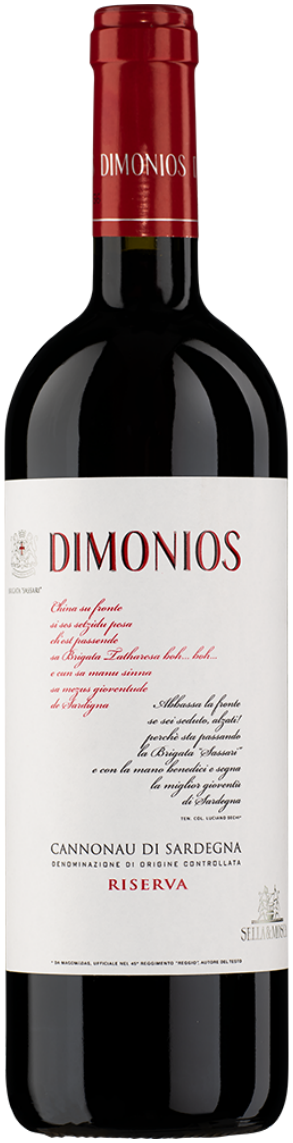

2019 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un vin sarde épicé de Sella & Mosca

Description:
Les raisins de ce monocépage de Cannonau proviennent de petites parcelles privilégiées du domaine. Le Dimonios (qui signifie «diable» en sarde) a été élevé dans de grands fûts de chêne. Si les arômes de torréfaction sont bien perceptibles, ils ne masquent cependant jamais les arômes intenses et merveilleusement fruités caractéristiques du cépage. On retrouve également les notes épicées typiques de la Sardaigne, qui rappellent le romarin, le myrte et le thym.

Note de dégustation:
Rouge rubis moyen, accents grenat. Nez méditerranéen, marqué par les fruits rouges, cerises et groseilles rouges, avec des notes florales, de thym et de caramel. Très élégant et précis en bouche, les arômes de fruits dominent à nouveau, sur de discrètes notes toastées de vanille et de pain bien cuit; au-delà du milieu de bouche une belle fraîcheur soutient magnifiquement le fruit; minéralité dans la finale persistante montrant du 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:	Sardaigne
Producteur:	Sella & Mosca
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Cannonau
Référence:	1015219

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Cannonau
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
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