2018 Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

Le nouveau venu d’Ombrie attire les éloges

Description:
Le domaine artisanal Viandante possède des vignobles en terrasses en Ombrie, le «poumon vert» de l’Italie, où cépages autochtones et internationaux sont cultivés selon les principes de l’agriculture biologique. Le chai est à la pointe de la technologie. Le premier vin du domaine, qui porte son nom, est un incroyable assemblage de Cabernet Sauvignon et d’une petite touche de Merlot.

Note de dégustation:
Rouge rubis puissant, reflets violets. Un soupçon de zestes d’orange rehausse le bouquet complexe et très vif de griottes et de cassis, sur des notes de chocolat crémant et de boîte à cigares. En bouche, il est indéniablement épicé, puissant et très étoffé, avec des arômes marqués de baies noires, sur des tannins délicats qui enrobent enrobent parfaitement le fruit, des arômes toastés se révèlent peu à peu; musclé dans la finale d'une longueur impressionnante.

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:	Ombrie
Producteur:	Viandante del Cielo
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Référence:	1183918

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

Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante
Skywalker Vineyards

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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