



2019 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 saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet aristocratique aux notes de baies rouges et noires, sur des touches d'épices méditerranéennes, de chocolat noir, de fumée froide et de daim. A la fois élégant et d'une grande puissance en bouche, avec des arômes de mûres et de cerises, ainsi que des nuances de croûte de pain et de noix; les notes toastées sont discrètes et bien intégrées, les tannins très mûrs; la longue finale révèle un magnifique 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):

Parker 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 93/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

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

Référence:

0863019

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): Parker 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Falstaff 93/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2032
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.