



2020 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): Decanter 97/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Référence: 0488620

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):	Decanter 97/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.