



## 2021 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Un Cannonau diaboliquement bon

### Description:

Le Dimonios est une riserva de cannonau vraiment diaboliquement bonne du domaine de prestige Sella & Mosca. Le vin a été élevé dans de grands fûts de chêne, de sorte que les arômes de torréfaction sont certes présents, mais ne masquent jamais le fruit caractéristique. Des épices prononcées, qui rappellent le maquis sarde avec le romarin, le myrte et le thym, confèrent à ce Cannonau une personnalité extrêmement méditerranéenne.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre s'éclaircissant légèrement sur le disque. Airelles, framboises, sous-bois et un peu de cuir sauvage dans le nez bien présent. L'attaque douce fait place à des nuances méditerranéennes, composées principalement de fruits rouges, cerises et gelée de cynorrhodon, sur des pointes d'herbes sauvages, de vanille et de caramel, très intense et soutenu par des tannins délicats; la finale promet un beau 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Sardaigne
<b>Producteur:</b>	Sella & Mosca
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Cannonau
<b>Référence:</b>	1015221

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Dimonios**

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Sella & Mosca

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cannonau
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.