



2014 Terre Brune

Carignano del Sulcis Superiore DOC, Cantina Santadi

Note de dégustation:

Vin fulminant à la robe rouge foncé et rubis ; bouquet profond et pénétrant où l'on sent, outre les fruits des bois mûrs, le thym et la réglisse, des notes épicées et grillées exquises. Chaud et plein, le goût est concentré, enveloppant et puissant, avec une immense persistance aromatique ; au palais, il est fortement construit, riche en extraits, une acidité juteuse, des tanins ronds et souples ; un soupçon de noix de coco avec une longue finale ; un vin concentré et opulent avec du fondant.

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:	Sardaigne
Producteur:	Cantina Santadi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Carignano (Carignan)
Référence:	0685514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Terre Brune

Carignano del Sulcis Superiore DOC
Cantina Santadi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Carignano (Carignan)
Apogée:	jusqu'en 2028
Elevage:	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 déguster.