



2006 Syrah Maroccoli

Sicilia IGT, Aziende Agricole Planeta

Note de dégustation:

Rouge rubis intense avec des reflets violets. Spectre olfactif exubérant, intense de poivre, de clous de girofle et de romarin ; des notes de cassis, de grains de café et de confiture de fruits rouges. La note fruitée la plus forte est la figue au lait de figue. En bouche, la jeunesse du tanin et la fraîcheur du fruit prédominent ; l'effet se révèle pleinement. Ce n'est pas le tanin qui occupe le palais, mais le vin dans toute sa plénitude. Une syrah puissante et expressive ;

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:	Sicile
Producteur:	Planeta
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Barrique
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0139406

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Maroccoli

Sicilia IGT

Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Elevage:	en Barrique
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.