



## 2021 Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Le joyau des grands vins du Haut Adige

### Description:

Le Lafóa von Schreckbichl Cabernet Sauvignon est considéré comme un joyau parmi les meilleurs vins du Tyrol du Sud et mérite également d'être comparé aux meilleurs cabernets du monde. C'est un vin d'une excellente structure, vinifié avec beaucoup de sensibilité, qui ne cesse de s'ouvrir et de fasciner les amateurs de vin.

### Note de dégustation:

Violet profond aux nuances grenat. Nez complexe marqué par les prunes, gelée de framboise et de magnifiques arômes toastés de brownies et de cacao; bouche explosive et extrêmement concentrée, de fruits rouges et noirs, cassis, avec également des notes de lavande et de vanille, trame très fine aux tannins fantastiques; jeu d'arômes évoluant jusque dans la longue finale persistante. Impressionnant.

### 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>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Schreckbichl
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0928621

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Lafóa**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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.