



## 2020 L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOC Riserva, Tenuta Ceri

**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>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Carmignano
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1395920

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

Taille: A7 74x105

### **L'Arrendevole**

Rosso Carmignano DOC Riserva  
Tenuta Ceri

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.