



## 2023 Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

La Toscane à l'état pur par Michele Satta

### Description:

Le Bolgheri Rosso de Michele Satta allie baies noires, épices fines et tanins veloutés pour donner un vin harmonieux au caractère méditerranéen.

### Note de dégustation:

Des arômes de groseille, d'épices, d'écorce, de champignons et de terre sombre se succèdent sur un corps moyennement lourd aux tanins fermes et puissants et à la finale savoureuse. Les réminiscences de poivre et d'épices sont fascinantes.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Toscane

**Sous-région:** Bolgheri

**Producteur:**

**Notation(s):**

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Cépage(s):** 30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

**Référence:** 1355823

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

Taille: A7 74x105

### **Bolgheri Rosso DOC**

Michele Satta

|                     |                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                                                        |
| <b>Notation(s):</b> |                                                               |
| <b>Cépage(s):</b>   | 30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                           |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                        |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.    |