



2014 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

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:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Marchesi Antinori
Notation(s):	
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 7% Cabernet Franc
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0530714075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Origine: Italie

Notation(s):

Traubensorte(en): 78% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 7% Cabernet Franc

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 18 Mois 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 décanter.