



2009 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Tre bicchieri pour l'Arruga 2009

Description:

Les vignes non greffées de Carignano à l'origine de ce grand vin rouge sont déjà vieilles de plus de 80 ans. Le vignoble se situe directement en bord de mer, sur la fabuleuse presqu'île de Sant'Antioco. Les vins de Sardaigne sont encore souvent méconnus des oenophiles. Une raison de plus de découvrir leur finesse et leur puissance en dégustant l'Arruga.

Note de dégustation:

Robe rubis, aux nuances grenat. Les fruits rouges caractérisent ce nez aux parfums d'airelles et de framboises, agrémenté de notes clairement épicées et se terminant sur un souffle de bois précieux. Attaque moelleuse, aux arômes opulents se diffusant rapidement en bouche, sur des saveurs de prunes et de cerises; les tannins sont très fins et parfaitement intégrés; on retrouve tout le caractère sarde dans la longue finale.

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:	Sardaigne
Producteur:	Cantine Sardus Pater
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Carignano (Carignan)
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0113109075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Arruga

Carignano del Sulcis
Superiore DOC
Cantine Sardus Pater

Origine: Italie
Notation(s): Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Carignano (Carignan)
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 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.