



2017 Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC, Aziende Agricole Planeta

Cabernet Franc de Planeta en quantité très limitée

Description:

Cabernet franc méditerranéen de Sicile

Note de dégustation:

Rouge rubis profond jusqu'au disque. Bouquet typique du cépage, marqué par des petits fruits rouges, des épices et de délicates notes toastées, sur un soupçon de sous-bois. Affinité bordelaise dans la bouche au fruit puissant, avec de magnifiques nuances de moka et de chocolat au lait, ainsi qu'un peu de tabac et de piment; tannins très tendres, superbe structure; longue finale très compacte aux accents méridionaux.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	Planeta
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Référence:	1118217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Didacus

Cabernet Franc Sicilia Menfi DOC
Aziende Agricole Planeta

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.