



## 2020 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

**Note de dégustation:**

Le Solaia 2007 est une cuvée composée de 75% de cabernet sauvignon, 20% de sangiovese et 5% de cabernet franc. Il présente des notes marquées de cerises noires mûres, de prunes et de cassis, sur des touches toastées et de moka. Un superbe Solaia, d'un incroyable caractère avec une grande finesse et un équilibre exceptionnel.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Antinori
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
<b>Référence:</b>	0530720

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

Taille: A7 74x105

### **Solaia Toscana IGT**

Marchesi Antinori

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.