



2022 Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Le petit frère du Sassicaia a grandi depuis longtemps

Description:

Le célèbre domaine viticole Tenuta San Guido est situé sur la côte méditerranéenne de la Toscane, près de Bolgheri. Le domaine a été fondé en 1944, lorsque le marquis Mario Incisa della Rocchetta a planté les premières vignes de vin rouge.

Note de dégustation:

Rubis aux reflets violets. Le nez expressif se construit progressivement dans le verre, mûres et gelée de myrtilles, un soupçon de clou de girofle, puis des brownies et des notes puissantes de cacao. L'attaque tendre fait place à un fruit compact, très droit, avec maintenant également des arômes de sureau et de pain bis bien cuit, sur une minéralité discrète; les tannins sont encore un peu mordants, mais bien intégrés; puissant et serré dans la finale persistante et fraîche.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Tenuta San Guido Sassicaia
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18/20, James Suckling 94/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0617122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Origine: Italie
Notation(s): Parker 94/100, Score 18/20, James Suckling 94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.