



2018 Oratorio di San Lorenzo

Carmenere Riserva, Colli Berici DOC, Inama

Carmenère Riserva de Vénétie

Description:

Un Carmenère d'Italie - c'est une rareté, et quelle rareté ! Dans la petite vallée intacte des Colli Berici, la famille Inama réalise depuis des années de véritables prouesses avec le cépage Carmenère. Les vins ont encore gagné en format et en classe grâce aux conseils de l'œnologue bordelais de pointe Stéphane Derenoncourt. L'Oratorio di San Lorenzo provient de vignes âgées de plus de 20 ans et vieillit un an en barrique.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, presque pourpre. Le nez raffiné s'ouvre sur des notes de mûres et de cassis, puis un peu de menthe et d'eucalyptus ainsi que de belles nuances toastées. Au palais, merveilleuse harmonie entre un fruit expressif et une jolie fraîcheur, avec maintenant également des arômes de prunes et de tabac cubain, très concentré et intense, avec des tannins serrés en soutien; persistant jusque dans la longue finale. Une révélation !

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Producteur:	Azienda Agricola Inama
Notation(s):	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Carmenère
Référence:	1371718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Oratorio di San Lorenzo

Carmenere Riserva
Colli Berici DOC
Inama

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s):	100% Carmenère
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.