



ITALIE IGT TOSCANA 2018 " CUORE "
FATTORIA SAN PANCRAZIO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : pinot nero, syrah, cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Vin de couleur profonde à reflets grenats. Le nez est riche et intense. Il évoque des fruits rouges et noirs bien mûrs soulignés par un boisé présent et parfaitement intégré dans cette aromatique séduisante. La combinaison inédite du pinot noir, de la syrah et du cabernet sauvignon offre une bouche à la fois juteuse et fruitée ; et possédant également une bonne charpente tannique et une structure permettant de l'associer sur des plats de viandes charnues et goûteuses. Une vraie réussite et une belle découverte garantie

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge grillée (entrecôte de boeuf, magret de canard). Gibier en saison (Gigue de biche). Sélection de fromages corsés.

Commentaires du sommelier :

Cuore incarne avec brio une des facettes des vins surnomés "Super-Toscan". Il s'agit d'un assemblage audacieux de trois cépages français cultivés au coeur du vignoble de Chianti Classico et des oliveraies de San Pancrazio. Simone Priami et son épouse Valentina ont su créer un style à part, un vin structuré, parfumé et au charme indescriptible. Une belle surprise à découvrir en compagnie d'une belle viande rouge grillée.



Puissance

