



***DOC Bolgheri
Sassicaia
2005
Tenuta San Guido***

Caractéristiques

Région :	Italie, Toscane
Appellation :	DOC Bolgheri Sassicaia
Encépagement :	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Terroir graveleux, proche de la mer
Situation :	Diverses expositions à 100m d'altitude enclavées en clairières dans la forêt maritime
Vendanges :	Manuelles
Vinification :	Traditionnelle en fûts et cuve inox
Elevage :	24 mois en fûts de chêne puis 6 mois en bouteille avant commercialisation
Vinificateur :	Giacomo Tachis
Propriétaire :	Famille de la Rochetta et Antinori

Analyse

Visuel :	Robe rubis, belle brillance.
Olfactif :	Le nez est profond et expressif et développe des parfums de quetsche, de chocolat, de réglisse et de pralin. Un petit peu animal au départ (jus de viande, sous-bois) le vin s'éclaircit à l'aération sur quelques touches florales (lilas) et de menthol.
Gustatif :	L'attaque de bouche annonce un vin très dynamique. Un superbe volume tapisse le palais. Les tanins sont d'une suprême élégance, fins et racés à souhaits. La finale sur les épices est savoureuse et intense.
Global :	Un vin de légende presque introuvable sur le marché. Le Cabernet Sauvignon sublimé par le terroir maritime de Bolgheri.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	Épuisé – valeur du marché : 128€ TTC
Accords mets - vin :	Filet de bœuf aux morilles
Service :	Servir à 17°C, carafer 3 heures