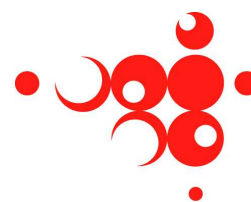


SELECTION EN BOUTEILLES



enotecawinebar

VINS ROUGES

Turriga, Isola dei Nuraghi, 2003 (Sardaigne, Italie)

D'une robe pourpre intense au reflets violacés, le Turriga 2002 développe au nez des arômes de fruits noirs intenses (mûrs et cassis), d'épices et des notes balsamiques, puis se développe sur des arômes de bois et de violette. En bouche, il est complexe et riche, avec des tanins nobles et élégants, la finale est très longues sur une retro olfaction de petits fruits noirs.

Cépages : cannonau, carignano, bovale sardo & malvasia nera

Lodai, Maremma, 2004 (Toscane, Italie)

Arômes élégants de violettes et cerises, avec de légères notes végétales et d'épices.

Cépages : sangiovese, merlot et cabernet-sauvignon.

Brunello di Montalcino, Camigliano, 2001 (Italie)

Doté d'une belle robe pourpre, ce vin avance sur des notes aromatiques évoquant les fruits noirs légèrement confits, le chocolat, la figue. Le profil gustatif est au diapason avec un corps à la fois généreux et bien structuré. La fraîcheur est au rendez-vous et la finale caractérisée par des notes de fruits rouges ne manque pas d'allure.

Cépage : sangiovese

Farnese, Cinque Autoctoni, 2004 (Abruzze, Italie)

De couleur rouge, grenat très intense, parfum de cerise, prune, groseille, tabac et toasté.

Vin de grande structure, moelleux, tanins riches et veloutés, final long, note de vanille et chocolat

Cépages : montepulciano, primitivo, sangiovese, negroamarone et malvoisie rouge

Sassicaia, Bolgheri, 2003 (Toscane, Italie)

Joli nez boisé, un peu mentholé, où la cerise et le paysage aromatique nous transportent pour un moment tout près de Pauillac. L'éclat du fruit est pur et d'exception. Le volume devient capiteux, la fraîcheur réconfortante et la persistante irréaliste. Le crescendo est parfait. Le bonheur sera déjà au rendez-vous en moins de cinq ans.

Cépage : cabernet-sauvignon

Barrua, Santadi, 2003 (Sardaigne, Italie)

De très jolis arômes de baies écrasées, de fruits noirs, de fleurs et de réglisse noire se suivent au travers d'un corps plein au palais, avec des tanins ultra fins et une longue, longue finale.

Très beau produit, opulent et riche. Produit par ceux qui font le Sassicaia dans un joint-venture en participation avec la coopérative de Santadi en Sardaigne.

Cépages : carignano, cabernet et merlot

Le Difese, Tenuta San Guido, 2005 (Toscane, Italie)

D'une très belle robe rouge rubis aux reflets violacés, il exprime des arômes délicats de fruits rouges, giottes, poivrons et une petite touche de réglisse, il y a aussi des notes de petites baies des bois, et de vanille.

L'attaque est souple, avec des tanins fins et élégants. En retro olfaction l'on retrouve les fruits rouges.

Guidalberto, Tenuta San Guido, 2002 (Toscane, Italie)

Belle robe rubis pourpre aux reflets violets. Au nez, on trouve des arômes floraux, de fruits noirs, de vanille, de réglisse, et d'épices. En bouche, tanins souples et élégants, équilibré et soyeux c'est un vin magnifique

Amarone della Valpolicella, Grotta Del Ninfeo, 2003 (Vénétie, Italie)

Robe rouge intense, notes de fruits macérés et sensation équilibrée de bois et de cacao.

Cépages : Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%