Tagaro

Puglia 2024

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



CINQUENOCI 2024

Cinquenoci qui brille par son intensité et sa concentration. Le nez est dominé par des arômes profonds de petits fruits noirs mûrs, de cassis et de pruneau sauvage, signature des vieilles vignes de Primitivo aux notes de cacao. En bouche, le vin se montre enveloppant, soyeux et charnu, tout en maintenant une netteté de fruit remarquable du début à la fin.

Pays

Italie

Appellation

Puglia IGT

Cépage

100% Primitivo

Couleur

Rouge

Culture

Traditionnelle

Vinification

Traditionnelle

Nature du sol

Argilo-calcaire riche en fer

Elevage

6 mois en barriques de chênes français et américains

Maturité

A déguster de nos jours à fin 2030

Température de service

16°C

Accord mets/vin

Orecchiette alla pugliese, lasagne maison

Degré alcoolique

14.5% vol

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Tagaro

Puglia 2024

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



SEICASELLE 2024

Au nez, c'est une explosion pure de fruits noirs et rouges bien mûrs, griotte, mûre sauvage, complétée par de fines notes épicées de poivre noir, une touche de réglisse vanillée. Un vin plein de caractère, profond et sensuel, mais doté d'une véritable colonne vertébrale. Le domaine réussit le tour de force de proposer un rouge puissant et concentré, sans jamais tomber dans la lourdeur ou la rugosité tannique.

Pays

Italie

Appellation

Salice Salentino DOP

Cépage

100% Negroamaro

Couleur

Rouge

Culture

Traditionnelle

Vinification

Traditionnelle

Nature du sol

Argilo-calcaire riche en fer

Elevage

4 mois en barriques de chênes français et américains

Maturité

A déguster de nos jours à fin 2030

Température de service

16°C

Accord mets/vin

Travers de porc marinés au BBQ

Degré alcoolique

14% vol

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Tagaro

Puglia 2024

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



MANCINELLO 2024

C'est le plus complexe et sudiste des trois, beaucoup de caractère, les fruits sont doublés de notes fumées et de torréfaction. Le vin se déploie en bouche avec onctuosité, rondeur pour une texture de velours.

Pays

Italie

Appellation

Puglia IGT

Cépage

100% Nero di Troia

Couleur

Rouge

Culture

Traditionnelle

Vinification

Traditionnelle

Nature du sol

Argilo-calcaire riche en fer

Elevage

6 mois en barriques de chênes français et américains

Maturité

A déguster de nos jours à fin 2030

Température de service

16°C

Accord mets/vin

Entrecôte sauce marchand de vin

Degré alcoolique

14.5% vol

Contenance

75cl

Bouchon

Liège