

# FICHE D'ARTICLE

---

<b>Nom</b>	Bolgheri Superiore Arnione
<b>Millésime</b>	2015
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2030
<b>Producteur</b>	Campo Alla Sughera
<b>Style de vin</b>	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Bolgheri
<b>Cépages</b>	20% cabernet franc, 40% cabernet sauvignon, 20% merlot, 20% petit verdot
<b>Description</b>	Propriété de la famille Knauf. Très Bolgheri avec ce côté garrigue et en même temps assez confituré. On passe des notes balsamiques à l'eucalyptus. C'est un vin plein, boisé aux tannins de velours.
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
<b>Vinification</b>	La fermentation alcoolique du vin se fait dans des cuves inox. Ensuite, le vin est mis en barriques de chêne et la conversion malolactique commence dans ces barriques.
<b>Elevage</b>	Le vin mûrit au moins 18 mois dans les barriques et enfin encore 12 mois dans la bouteille avant d'être commercialisé.
<b>Recensent scores</b>	Wine Spectator: 92 Robert Parker: 93

