

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Carmenere
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2048
<b>Producteur</b>	San Leonardo
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Vigneti delle Dolomiti
<b>Cépages</b>	100% carmenere
<b>Description</b>	<p>Peu de domaines disposent d'une aussi longue histoire que le San Leonardo. La famille Guerrieri Gonzaga s'installe dans le Trentin en 1894. Le mariage du marquis Tullo Guerrieri Gonzaga (le grand-père de l'actuel propriétaire) avec Gemma de Gresti, dont la famille possède la Tenuta San Leonardo depuis deux siècles, est le coup d'envoi d'une superbe aventure viticole. Carlo Guerrieri Gonzaga, qui reprend le domaine dans les années 70, est le premier viticulteur de la famille à disposer d'une formation technique. Il introduit des cépages bordelais et développe un vin d'inspiration bordelaise de la plus haute qualité.</p> <p>Autre clin d'œil au Bordelais, la relation avec Giacomo Tachis, ancien collaborateur du légendaire Emile Peynaud, professeur d'œnologie à Bordeaux. Le domaine produit également un 2e vin à base de cépages bordelais ('Terre di San Leonardo') et un assemblage merlot-carmenère ('Villa Gresti'). Le dernier-né de la gamme est un 100 % sauvignon.</p> <p>Le Carmenere a une couleur rouge rubis intense aux reflets violacés. Le nez développe des arômes de poivrons verts et de petits fruits des bois. La bouche est pleine, chaude, légèrement herbacée. Très grande persistance aromatique. Un vin qui aura une vie</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
<b>Origine</b>	Plus vieilles vignes du domaine (35 à 50 ans).
<b>Rendement</b>	35-70 quintaux/ha
<b>Vendange</b>	octobre
<b>Vinification</b>	Vinification en cuves ciment de 50 à 80hl. Maturation en barriques de premier, second et troisième passage pendant 18-24 mois. Le vin repose ensuite 3 ans en bouteilles
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	18-24 mois en barriques de premier, second et troisième passage



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)