LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Carmenere
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2048
Producteur	San Leonardo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% carmenère
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	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 vinicole. 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. 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. 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
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Plus vieilles vignes du domaine (35 à 50 ans).
Rendement	35-70 quintaux/ha
Vendange	octobre
Vinification	Vinification en cuves ciment de 50 a 80hl. Maturation en barriques de premier, second et troisième passage pendant 18-24 mois. Le vin repose ensuite 3 ans en bouteilles
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18-24 mois en barriques de premier, second et troisième passage
Notes des critiques	jamessuckling.com: 94 Alison Napjus , Wine Spectator: 92 Eric Guido, Vinous: 92



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)