

GUIDE DES VINS  
ET D'HARMONISATION  
AVEC LES METS



LA SÉLECTION

CHARTIER

2011

www.francoischartier.ca



1 000 VINS ET  
3 500 HARMONIES

TOP 100 CHARTIER  
15<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

RECETTES POUR  
AMATEUR DE VIN

LES ÉDITIONS  
LA PRESSE

200

VINS ROUGES DE LA VIEILLE EUROPE

## Massicone 2006

FORLI, CASTELLUCCIO, ITALIE (DISP. AUTOMNE 2010)

28,40 \$

SAQ S (11030854) ★★☆☆☆ \$\$\$

Corsé+

■ **NOUVEAUTÉ!** Un cru de l'Émilie-Romagne, élevé en barriques neuves de 225 litres, pour le cabernet, et de 350 litres pour le sangiovese, se montrant à la fois concentré et très frais, compact et élancé, au fruité pur et précis, sans esbroufe, à la bouche dense et ramassée, au grain serré et au boisé neuf ambitieux, sans être lourd. Mérite du temps pour se fondre et pour digérer le bois. **Cépages** : 50 % cabernet sauvignon, 50 % sangiovese. **Alc./13 %** ■ *Magret de canard rôti parfumé de baies roses.*