



LA SÉLECTION CHARTIER 2004

Guide
d'achat
des Vins
et
d'harmonisation
avec
les Mets



Les Éditions
LA PRESSE

LES VINS ROUGES 133

Ca'del Bosco Curtefranca 2000

TERRE DI FRANCIACORTA, MAURIZIO ZANELLA, ITALIE

30,75 \$

SAQ S (214189)

★★★☆☆ \$\$\$

Modéré+

En matière de vins rouges lombards – il faut savoir que ce domaine élabore aussi parmi les meilleurs vins blancs mousseux d'Italie, en appellation Franciacorta –, Maurizio Zanella est passé maître dans l'art d'assembler cépages bordelais et cépages italiens. Le style élégant et racé qui a fait la réputation de cette maison est présent plus que jamais dans ce Curtefranca. Son nez subtilement aromatique, aux élégants parfums de rose, de violette, de cerise noire et de menthe poivrée, y joue pour beaucoup, tout comme la trame tannique fine et serrée. Un vin épuré de tout artifice, qui se révélera encore mieux après un court séjour en carafe. **Cépages** : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, nebbiolo, barbera.

☞ Servir entre 2003 et 2012, à 18°C et aéré en carafe une heure



Cailles rôties aux cerises noires, ragoût de bœuf au barbera, côtelettes d'agneau en croûte de gremolata au citron confit ou lapin aux poivrons verts.