

VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Mauro Sebaste, Costemonghisio –Monghisio 2018 –Nizza DOCG:

Le nez offre de la complexité, de la concentration, un grain fin, de l'élégance ainsi qu'un fin côté velouté. On y retrouve des notes de cerise bigarreau, de fraise des bois écrasée et plus légèrement de myrtille associées à des touches de bleuet, de petits fruits bleus ainsi qu'à de fines pointes de réglisse, de vanille et de caramélisation.

La bouche est fruitée et offre de l'élégance, de la rondeur, de la suavité, une certaine puissance mais tout en finesse, un fin côté aérien dans l'approche et une bonne structure. En bouche ce vin exprime des notes de cerise pulpeuse/juteuse, de fraise des bois écrasée et plus légèrement de cassis associées à une touche de prune, de réglisse, à de fines pointes de zan, d'épices douces et de vanille.

De la gourmandise et une jolie sapidité sur la fin de bouche.

Note: 17/20 - 94/100

On the nose it offers nice complexity, concentration, a fine grain, elegance as well as a fine velvety side. It reveals notes of bigarreau cherry, crushed wild strawberry and more slightly blueberry associated with touches of cornflower, small blue fruits as well as fine hints of licorice, vanilla and caramelization.

The palate is fruity and offers elegance, roundness, smoothness, a certain power but all finesse, a fine airy side in the approach and good structure. On the palate this wine expresses notes of pulpy / juicy cherry, crushed wild strawberry and more slightly associated blackcurrant) a touch of plum, licorice, with fine hints of zan, sweet spices and vanilla.

Gourmandize and a nice flavor on the finish.

13 December 2021