



Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi

Un Merlot sensuel issu de l'appellation Vino Nobile

Beschreibung:

Avignonesi est une cave historique de Montepulciano, au coeur de la Toscane. Depuis sa reprise en 2009 par la Belge Virginie Saverys, le domaine est exploité en biodynamie. Le Desiderio (qui signifie «désir») a été élevé en barriques pendant plusieurs mois et séduit par sa maturité parfaite et ses tannins veloutés. Nous sommes fiers de vous proposer ce Merlot puissant et voluptueux dans les nouveautés de notre gamme.

Degustationsnotiz:

Rubis, reflets grenat. Nez intensément fruité de prune et de cerises, avec des touches chocolatées, du moka, un peu de sous-bois et des olives noires. En bouche, fruité puissant et complexe qui s'intensifie peu à peu et trouve son apogée en se mariant avec des arômes toastés bien fondus, noix et tabac, tannins mûrs; la très longue finale promet du potentiel. Ouvrir quelques heures avant la dégustation.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Avignonesi

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 1054721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:

Italie

Notation:

Falstaff 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20

Cépage(s):

100% Merlot

A boire:

jusqu'en 2037

Weinbau:

Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Elevage:

24 Mois en Barrique

Vol. alcool:

14.0%

Servier:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.