



## Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Le vin royal de Toscane

### Description:

Castelgiocondo appartenait aux quatre domaines viticoles fondateurs qui produisirent pour la première fois le Brunello di Montalcino. Ce roi de la Toscane est une valeur sûre absolue et un excellent vin de garde. Un élevage en barriques tout en douceur lui confère une puissance et une élégance parfaitement harmonieuses.

### Profil aromatique:

Rouge rubis moyen, s'éclaircissant vers le disque. Nez typique de sangiovese avec des notes de prunes et de cerises rouges, sur des touches de cannelle et de sous-bois, ainsi qu'un peu de croûte de pain et de lavande. La bouche marquée par les fruits rouges est extrêmement veloutée et ouverte, avec une force qui se développe de plus en plus: framboises et fraises mûres, nuances toastées rappelant la douceur des noisettes, tannins ronds et mûrs; la finale longue et fraîche promet un très bon potentiel de garde.

### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

### Température:

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:** Montalcino

**Producteur:** Tenuta di Castelgiocondo

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2037

**Cépage(s):** 100% Sangiovese

**N° article:** 0328321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** James Suckling 95/100, Antonio Galloni 94/100,  
Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Sangiovese  
**A boire:** jusqu'en 2037  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.