



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot issu de la meilleure parcelle de Brunello

Description:

Castelgiocondo, à Montalcino, est l'un des domaines les plus réputés de la famille Frescobaldi. Il produit le célèbre Brunello de la maison ainsi que ce 100% Merlot, élevé 2 ans en barriques. Le terroir argileux et l'exposition sud-ouest exceptionnelle donnent naissance à un puissant Merlot de longue garde.

Profile aromatique:

Robe rouge rubis, reflets grenat. bouquet toscan de prunes mûres et de cassis, avec des nuances de nougat, de vanille et de noix. L'attaque tendre fait place à de puissants arômes de merlot, d'une magnifique complexité, avec des tannins mûrs et une belle fraîcheur; notes toastées présentes, en belle harmonie avec le fruit rouge; finale persistante et étoffée.

Va bien avec:

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

Appellation: Divers Toscane

Producteur: Toscana IGT

Teneur en alcool: 14.0%

N° article: 0383122

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Pays d'origine: Italie

Classifications: Score 19/20

Teneur en alcool: 14.0%

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