MÖVENPICK
VINS



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

La symbiose parfaite entre Sangiovese et Cabernet Sauvignon

Description:
Grifi est un vin d'exception, né de l'alliance de deux cépages à maturation tardive, l'un italien et l'autre français. La combinaison de sangiovese et de cabernet sauvignon offre un équilibre parfait entre fraîcheur et structure. Le sangiovese, cultivé dans les vignobles de Montepulciano, apporte une note épicée et élégante, tandis que le cabernet sauvignon, issu des parcelles de Cortona et Montepulciano, confère au vin des tannins et une structure marquée. Afin de permettre une symbiose parfaite entre ces deux cépages, les raisins sont récoltés et fermentés ensemble.

Profile aromatique:
Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Somptueux nez de mûres et de prunes, avec des arrières-notes de chocolat crémant, un peu de sous-bois et une pointe de caramel. Le palais est fantastique avec d'une part la puissance et l'ampleur du cabernet et de l'autre l'élégance veloutée et la profondeur du sangiovese, sur des tannins mûrs et une merveilleuse concentration; de belles notes toastées, un souffle d'épices et un fruit parfait mènent à la longue finale.

Va bien avec:
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.

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:	Avignonesi
Fabrication:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2036
Raisins:	61.77% Cabernet Sauvignon, 38.23% Sangiovese
N° article:	1054622

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100, Luca Maroni 93/100, Score 19/20
Raisins:	61.77% Cabernet Sauvignon, 38.23% Sangiovese
Prêt à boire:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication:	18 Mois en Foudre
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch