



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot issu de la meilleure parcelle de Brunello

Beschreibung:

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 sudouest exceptionnelle donnent naissance à un vin puissant avec un grand potentiel de garde.

Degustationsnotiz:

Robe rubis, reflets rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet toscan de prunes mûres, de cerises, mais aussi de nougat avec un soupçon de daim, pour finir sur de la noix. Démarrage en douceur, laissant place à des arômes de Merlot très explosifs, présente une magnifique complexité, des tannins mûrs et une fraîcheur adaptée; les arômes toastés sont présents et en belle harmonie avec le fruit rouge ; finale persistante montrant du potentiel.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Toscane
Produzent:	Toscana IGT
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 95/100, Falstaff 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.