



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 sud-ouest exceptionnelle donnent naissance à un puissant Merlot de longue garde.

Degustationsnotiz:

Rubis, reflets grenat. Bouquet d'une belle maturité, marqué par les fruits rouges, prunes, gelée d'airelles, cannelle, chocolat au lait et nougat. L'attaque douce fait place à une explosion de fruits typiques du merlot, les arômes du nez se confirment, avec des tannins d'une souplesse exceptionnelle; puissant bien au-delà du milieu de bouche, magnifiques nuances toastées dans la finale veloutée et dense.

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

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0383117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
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.