



Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot très prisé issu d'une 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:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet très vineux aux notes de cerises et de pruneaux, avec des touches toastées de vanille et de caramel, ainsi qu'un souffle de sous-bois. Très concentré et dynamique en bouche, avec un fruit devenant de plus en plus explosif, sur des nuances balsamiques et de bois précieux, de menthe et de liqueur de cerise; finale très longue et légèrement minérale.

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 2032

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0383118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2032
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.