



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:

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.

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 2034
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0383120

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 2034
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.