



## Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

### Beschreibung:

Depuis 1888, date du premier millésime de Brunello de l'histoire, Biondi-Santi produit des vins réputés pour leur élégance et leur potentiel de garde remarquable. C'est un vin sans compromis. Une grande précision et un savoir-faire d'exception sont les garants de l'excellence du Brunello Biondi-Santi. Le domaine dispose de ses propres vignes, dont les raisins sont vendangés à la main. Dans les chais, le vin est ensuite fermenté dans des cuves béton avec des levures indigènes, puis élevé dans des fûts en chêne slovène, comme le veut la tradition.

### Degustationsnotiz:

Robe grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez complexe développe peu à peu des notes d'agrumes et de baies rouges, qui se marient aux nuances de sous-bois et de fleurs. Attaque douce, dans la bouche qui révèle peu à peu toute sa richesse: framboises et groseilles rouges, chocolat au lait et un peu de réglisse, fraîcheur vivifiante et tannins mûrs parfaitement intégrés, il dévoile constamment de nouvelles facettes, comme des touches balsamiques et de zestes d'orange; ciselé et élégant dans la finale persistante.

### 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.

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie            |
| <b>Sous-région:</b>    | Montal            |
| <b>Produzent:</b>      | Biondi-Santi      |
| <b>Elevage:</b>        | 36 Mois en Foudre |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle    |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5%             |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2043     |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Sangiovese   |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0769619           |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo  
Biondi-Santi

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Decanter 98/100, Parker 97/100, Score 19.5/20                                                                                                              |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Sangiovese                                                                                                                                            |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2043                                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 36 Mois en Foudre                                                                                                                                          |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |