



Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

Assemblage bio 50/50 signé Avignonesi

Beschreibung:

Assemblage à parts égales de Cabernet Sauvignon et de Sangiovese, le Grifi réunit le meilleur des deux cépages: du Sangiovese, il tire sa fraîcheur et son fruité, tandis que le Cabernet Sauvignon lui confère du corps et de la puissance. Grâce à nos bonnes relations avec la cave historique de Montepulciano, nous sommes en mesure de vous proposer cette offre unique.

Degustationsnotiz:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Somptueux nez de mûres et de prunes, avec des arrières-notes de chocolat crémant, un peu de sous-bois et une pointe de caramel. Le palais est fantastique avec d'une part la puissance et l'ampleur du cabernet et de l'autre l'élégance veloutée et la profondeur du sangiovese, sur des tannins mûrs et une merveilleuse concentration; de belles notes toastées, un souffle d'épices et un fruit parfait mènent à la longue finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Avignonesi

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1054620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft: Italie
Notation: Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100,
Score 19/20
Cépage(s): 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool: 13.5%
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.