



Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un Merlot sensuel issu de l'appellation Vino Nobile

Beschreibung:

Avignonesi est une cave historique de Montepulciano, au cœur de la Toscane. Depuis sa reprise en 2009 par la Belge Virginie Saverys, le domaine est exploité en biodynamie. Le Desiderio (qui signifie «désir») a été élevé en barriques pendant plusieurs mois et séduit par sa maturité parfaite et ses tannins veloutés. Nous sommes fiers de vous proposer ce Merlot puissant et voluptueux dans les nouveautés de notre gamme.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis s'éclaircissement légèrement sur le disque. Une pointe de tabac rehausse le sublime bouquet aux notes délicates de prunes et de myrtilles, puis de nougat, de noix et de moka. Cerises noires et brownies dans la bouche veloutée et très précise aux tannins mûrs et polis, de nouveaux arômes se développent continuellement; finale chaleureuse et légèrement minérale aux subtiles notes vanillées.

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

Elevage: 20 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 1054717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.