



Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi

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'éclaircissant légèrement sur le disque. Très élégant bouquet aux notes de quetsches et de myrtilles, sur du nougat, un peu de noix, et enfin du moka et un soupçon de tabac. Palais d'une grande précision, velouté et intense, de nouveaux arômes se développent en continu, avec maintenant également des nuances de cerises noires et de brownies, tannins mûrs et polis; finale très chaude, légèrement minérale, avec de belles touches de vanille et une excellente longueur.

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
Élevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1054719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	18 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.