# AVIGNONESI DESIDERIO TOSCANA Industrial regular lipia MERLOT

## **Desiderio**

Merlot Toscana IGT, Avignonesi

Merlot charpenté signé Avignonesi

### Beschreibung:

Avignonesi est une cave historique de Montepulciano, au coeur 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:

Rubis, reflets grenat. Nez intensément fruité de prune et de cerises, avec des touches chocolatées, du moka, un peu de sous-bois et des olives noires. En bouche, fruité puissant et complexe qui s'intensifie peu à peu et trouve son apogée en se mariant avec des arômes toastés bien fondus, noix et tabac, tannins mûrs; la très longue finale promet du potentiel. Ouvrir quelques heures avant la dégustation.

### 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:** 18 Mois en Barrique

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

**Vol. alcool:** 14.5%

A boire: jusqu'en 2034 Cépage(s): 100% Merlot Artikelnummer: 1054720

# 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 2034

**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.