



Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Un 100% Petit Verdot en provenance du Latium

Beschreibung:

Le domaine Casale del Giglio est situé dans une zone reculée du Latium, à une cinquantaine de kilomètres au sud de Rome. Ses vins de caractère sont à la carte des meilleurs restaurants du monde entier. Il est peu courant de trouver dans cette région un vin produit uniquement à partir de Petit Verdot: à déguster absolument!

Degustationsnotiz:

Au verre ce Petit Verdot de Casale del Giglio présente une robe presque impénétrable - rouge rubis très foncé avec des reflets violets marqués. Le nez est expressif et incroyablement intense, avec des notes de fruits noirs mûrs et de fumée - le bouquet est caractérisé par des mûres et des myrtilles, mais aussi par des nuances de clou de girofle, de genièvre, de poivre noir et beaucoup de cacao. En bouche, ce Rosso montre beaucoup de fondant et une magnifique concentration, une pleine gorgée de sureau noir sur un soupçon de réglisse. La texture est très fine et dominée par des tannins puissants mais parfaitement fondus. L'agréable finale présente non seulement une bonne longueur, mais aussi un merveilleux équilibre entre des arômes opulents de chocolat et des notes subtiles de poivre et de cacao.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Produzent:	Casale del Giglio
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	1076719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.