



2012 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un assemblage à base de Merlot du domaine Castiglioni

Description:

La Tenuta Castiglioni se dresse sur les douces collines du Val di Pesa, sur des sols de pierre et d'argile, idéaux pour la culture de la vigne. Le domaine s'étend le long de l'ancienne voie romaine Via di Castiglioni, qui relie le nord de la Toscane à Rome, la ville éternelle.

Note de dégustation:

Rubis intense, presque noir au centre. On plonge littéralement dans le bouquet aux senteurs de myrtilles et de framboises, avec des notes de zestes de citron, de noix de coco et de chocolat crémant. La bouche est éloquente et explosive avec ses saveurs de petits fruits noirs et de réglisse, ses notes poivrées et ses arômes toastés ; les tannins fermes et merveilleusement fondus, montrent une belle charpente. La finale est persistante et expressive.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 94/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0286612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 94/100
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.