



## 2011 Giramonte Toscana IGT

Marchesi de' Frescobaldi

Le fleuron du plus ancien domaine de Frescobaldi

### Note de dégustation:

Pourpre, aux nuances violettes. Au nez, les parfums de petits fruits mûrs, comme les cerises et les mûres se fondent merveilleusement avec les arômes toastés de vanille, noisettes grillées et chocolat au lait. Attaque moelleuse au fruité concentré et délicat ; un vin droit, dense et complexe, dont les saveurs opulentes se développent peu à peu ; les tannins sont marqués mais harmonieusement fondus ; la finale imposante, indique un fantastique potentiel de garde.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	88% Merlot, 12% Sangiovese
<b>Référence:</b>	0286611

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Giramonte Toscana IGT**

Marchesi de' Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	88% Merlot, 12% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.