



2015 Chianti Riserva D.O.C.G.

Muro Antico, Renzo Masi

En provenance du coeur du Chianti Rùfina

Description:

Le Chianti Riserva de Paolo Masi, qui dirige son domaine familial d'une main habile, a de nombreux fans fidèles parmi notre clientèle. Il est élevé en barriques pendant 14 mois avant de quitter le domaine. Le Muro Antico se marie à merveille avec la cuisine italienne et il est particulièrement divin en association avec une assiette froide ou un plat à base de champignons.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Bouquet très ouvert et séduisant de framboises et de jus de sureau, accompagnés d'une note épicée marquée, de cacao et de chocolat crémant, pour finir sur de la noix. Attaque douce, aux arômes très compacts et très fruités rappelant cette fois des griottes et des mûres, énormes intensité et densité accompagnées de tanins veloutés ; l'intensité persiste bien au-delà du milieu de bouche avec de légères notes toastées dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Référence:	0421515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.