



2015 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:

"Rouge rubis impénétrable. Nez corsé de myrtilles, de mûres avec des arômes méditerranéens rappelant le thym et le romarin, pour finir sur des notes soutenues de moka. Attaque douce, laissant place à un fruit aux saveurs très intenses de baies mûres, qui s'ouvre progressivement, lisse et avec beaucoup de puissance, des accents minéraux marqués se dévoilent également en deuxième bouche, tannins denses ; de splendides arômes torréfiés complètent à merveille le fruit ; finale très aromatique qui s'éternise."

Accompagne idéale:

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.

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):	Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
Référence:	0286615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Giramonte Toscana IGT

Castiglioni
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20
Cépage(s): Merlot, Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.