



## 2015 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un assemblage à base de Merlot du domaine Castiglioni

### 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:

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):

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

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<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.