



2009 Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano, Marchesi de' Frescobaldi

Un véritable trésor à maturité parfaite

Description:

Ce superbe assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese et un soupçon de Petit Verdot est un véritable chef d'oeuvre produit par l'emblématique domaine toscan Castello di Nipozzano, de la famille Frescobaldi. Afin de refléter au mieux le caractère unique du terroir, seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour le Mormoreto que produisent ces pionniers du Cabernet.

Note de dégustation:

Robe pourpre, étoffée, aux accents grenat. Bouquet profondément complexe de la maturité: cerise noire à maturité et cassis, notes de cannelle avec un peu de vanille et de brownies. En bouche, attaque douce et fruitée, mûre juteuse et des arômes de noix, avec un peu de tabac et une note d'eucalyptus; très concentré. Tanins encore délicatement perceptibles, structure et longueur remarquables en fin de bouche.

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 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Référence:	0351609

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mormoreto Toscana IGT

Castello di Nipozzano
Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
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.