



2015 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un Brunello du millésime 5 étoiles

Description:

Le Brunello est souvent considéré comme le vin roi de Toscane. Véritable valeur sûre, le Castelgiocondo que produit la famille Frescobaldi mérite ce qualificatif à plus d'un titre. 2015 est sans conteste un grand millésime du Brunello, comme l'illustre à merveille ce vin rouge parfaitement équilibré et plein de raffinement. Une occasion unique à ne pas manquer pour célébrer les fêtes avec ce sublime vin d'accompagnement.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen avec un léger brillant. Le nez typique de Sangiovese rappelle les prunes et les cerises rouges, avec des nuances de sous-bois, puis enfin des notes de cacao et une pointe de nougat. Il coule facilement dans la bouche très veloutée aux arômes marqués de fruits purs, qui se développent de plus en plus: framboises et fraises mûres, avec des notes toastées de noisette et des tannins mûrs ; la longue finale promet un potentiel de garde exceptionnel.

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:	Montalcino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 19/20, Falstaff 95/100

Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 93/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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 déguster.