



2016 Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Un Merlot puissant et voluptueux

Description:

Avignonesi est une cave historique de Montepulciano, au coeur de la Toscane. Depuis sa reprise en 2009 par la Belge Virginie Saverys, le domaine est exploité en biodynamie. Le Desiderio (qui signifie «désir») a été élevé en barriques pendant plusieurs mois et séduit par sa maturité parfaite et ses tannins veloutés. Nous sommes fiers de vous proposer ce Merlot puissant et voluptueux dans les nouveautés de notre gamme.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Un fruit puissant rappelant la prune, avec également des cerises, mais aussi des arômes chocolatés, de moka et une pointe de menthol. Une bouche très fruitée, aux multiples facettes, qui s'intensifie progressivement et trouve son apogée dans le mariage avec les arômes toastés bien intégrés, maintenant aussi un peu de noix et de tabac, puissant et soutenu par des tannins mûrs; finale très longue et promettant un beau potentiel. Il est recommandé de l'ouvrir quelques heures avant de déguster.

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:	Avignonesi
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon
Référence:	1054716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
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.