

2017 Tignanello Toscana IGT

Marchesi Antinori

Une étape dans l’histoire du vin

Description:
Le Tignanello passe aujourd’hui pour être l’illustre père des Super Toscans et figure parmi les plus grands vins du monde entier. Il a été le premier Sangiovese, affiné en barrique et le premier vin rouge moderne, à être assemblé avec des cépages non traditionnels (dont le cabernet).
Note de dégustation:
La robe du Tignanello 2017 est d'un rubis profond. Au nez, il impressionne par sa complexité. Les fruits rouges mûrs, cerises à l’alcool, Amarena, framboises et prunes se marient à de délicates notes de clou de girofle et de réglisse; de douces nuances de menthe et de chocolat complètent ce bouquet complexe. En bouche il est opulent et vibrant avec des tannins tendres et veloutés. Les notes du nez se retrouvent dans longue finale.
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:	Antinori
Notation(s):	Parker 96/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Référence:	0455317

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tignanello Toscana IGT

Marchesi Antinori

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 96/100
Cépage(s):	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch