



## 2016 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot issu de la meilleure parcelle de Brunello

### Description:

Castelgiocondo, à Montalcino, est l'un des domaines les plus réputés de la famille Frescobaldi. Il produit le célèbre Brunello de la maison, ainsi que ce 100% Merlot élevé 2 ans en barriques. Le terroir argileux et l'exposition sudouest exceptionnelle donnent naissance à un vin puissant avec un grand potentiel de garde.

### Note de dégustation:

Robe rubis, reflets rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet toscan de prunes mûres, de cerises, mais aussi de nougat avec un soupçon de daim, pour finir sur de la noix. Démarrage en douceur, laissant place à des arômes de Merlot très explosifs, présente une magnifique complexité, des tannins mûrs et une fraîcheur adaptée; les arômes toastés sont présents et en belle harmonie avec le fruit rouge ; finale persistante montrant du potentiel.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff 93/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0383116

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Lamaione**

Merlot di Castelgiocondo  
Toscana IGT  
Frescobaldi

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff 93/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**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.