



## 2018 Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Un 100% Petit Verdot en provenance du Latium

### Description:

Le domaine Casale del Giglio est situé dans une zone reculée du Latium, à une cinquantaine de kilomètres au sud de Rome. Ses vins de caractère sont à la carte des meilleurs restaurants du monde entier. Il est peu courant de trouver dans cette région un vin produit uniquement à partir de Petit Verdot: à déguster absolument!

### Note de dégustation:

Rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez expressif se présente aussi bien fruité qu'épicé, mûres, myrtilles, mais aussi des notes de clou de girofle et du poivre noir, puis du cacao. Beaucoup de fondant et une magnifique concentration en bouche, avec maintenant aussi du sureau noir et une trace de réglisse, texture très fine dominée par des tannins mûrs, reste intense bien au-delà du milieu de bouche; chocolat Crémant et quelques épices dans la finale longue et fraîche.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Latium
<b>Producteur:</b>	Casale del Giglio
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	1076718

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

Taille: A7 74x105

### **Petit Verdot**

Rosso Lazio IGT  
Casale del Giglio

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100,  
Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 7 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.