



## 2017 Giramonte Toscana IGT

Castiglioni, Frescobaldi

Un assemblage à base de Merlot du domaine Castiglioni

### Description:

La Tenuta Castiglioni se dresse sur les douces collines du Val di Pesa, sur des sols de pierre et d'argile, idéaux pour la culture de la vigne. Le domaine s'étend le long de l'ancienne voie romaine Via di Castiglioni, qui relie le nord de la Toscane à Rome, la ville éternelle.

### Note de dégustation:

Rouge rubis impénétrable, centre presque noir. Un nez gourmand aux notes de myrtilles et de mûres, mais également de cèdre et de chocolat crémant, sur un soupçon de tabac. La texture veloutée s'empare magnifiquement du palais, avec des arômes de prunes et de cerises noires, ainsi que des nuances de vanille tendre et de moka, très puissant et étoffé, avec une belle fraîcheur; il développe continuellement de nouvelles facettes jusque dans la longue finale. Magnifiquement réussi.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Référence:</b>	0286617

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

Taille: A7 74x105

### **Giramonte Toscana IGT**

Castiglioni  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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 décanner.