



## 2017 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Cuvée 50-50 du domaine bio Avignonesi

### Description:

Ce vin très réussi marie à la perfection la fraîcheur fruitée du Sangiovese et la droiture du Cabernet.

### Note de dégustation:

Rouge rubis profond s'éclaircissant légèrement sur le disque. Cerises et délicates épices dans le nez expressif aux notes de chocolat crémant et de moka. Bouche intense et complexe aux arômes de cassis et de myrtilles, beaucoup de puissance soutenue par une belle note fraîche et juteuse; à partir du milieu de bouche magnifiques nuances toastées, vanille et une touche de noix; la longue finale promet de belles réserves.

### 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>	Avignonesi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
<b>Référence:</b>	1054617

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

Taille: A7 74x105

### **Grifi**

Rosso Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	18 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.