



2017 Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Un Merlot sensuel issu de l'appellation Vino Nobile

Description:

Avignonesi est une cave historique de Montepulciano, au coeur de la Toscane. Depuis sa reprise en 2009 par la Belge Virginie Saverys, le domaine est exploité en biodynamie. Le Desiderio (qui signifie «désir») a été élevé en barriques pendant plusieurs mois et séduit par sa maturité parfaite et ses tannins veloutés. Nous sommes fiers de vous proposer ce Merlot puissant et voluptueux dans les nouveautés de notre gamme.

Note de dégustation:

Rouge rubis s'éclaircissement légèrement sur le disque. Une pointe de tabac rehausse le sublime bouquet aux notes délicates de prunes et de myrtilles, puis de nougat, de noix et de moka. Cerises noires et brownies dans la bouche veloutée et très précise aux tannins mûrs et polis, de nouveaux arômes se développent continuellement; finale chaleureuse et légèrement minérale aux subtiles notes vanillées.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Avignonesi
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1054717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Desiderio

Merlot Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	20 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.