MÖVENPICK
VINS

2015 Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Un coureur de fond

Description:
La famille véronaise Allegrini a beaucoup investi dans San Polo et exploite ce domaine viticole boutique avec un immense cœur. Le paysage de collines douces du sud de la Toscane est caractérisé par une nature intacte et indomptée et un climat qui profite aux vignes. Le vignoble est ancien et impeccablement cultivé.

Note de dégustation:
Rouge grenat, disque légèrement plus clair. Le magnifique nez révèle profondeur et complexité: gelée de groseilles, prunes et notes florales, sur des touches de noisettes grillées et de chocolat au lait, puis un souffle de curry. Bouche délicate et très veloutée, cerises noires et un peu de cèdre, belle note fraîche et vive en soutien, tannins fins; au-delà du milieu de bouche se développent peu à peu de nouvelles facettes aromatiques, finale stimulante, légèrement minérale.

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:	Montalcino
Producteur:	San Polo-Allegrini
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1108315

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch