



## 2017 Terra Grande

Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

L'opulence toscane dans un vin noté 96 points

#### **Description:**

Un «super-toscan» digne de ce nom, mais à un prix bien moins élevé que d'ordinaire. Les raisins sont issus du sudouest de la Toscane, plus précisément de parcelles situées entre Sienne et Grosseto. Ici, il fait nettement plus chaud que dans la région du Chianti Classico, ce qui se ressent dans la douceur, l'opulence et le velouté caractéristiques de ce vin. L'élevage en fûts de chêne lui confère des notes d'épices et de torréfaction, pour encore plus de complexité. Luca Maroni lui attribue l'excellente note de 96 points.

#### Note de dégustation:

Rouge rubis avec des touches grenat. Nez engageant qui se développe continuellement dans le verre : prunes, gelée de fraises et caramel, ainsi qu'un soupçon de cannelle. Attaque douce, laissant place à des arômes frais de Toscane, à nouveau des fruits rouges, mais également de la cerise et de la gelée de canneberges, très accessible et de concentration moyenne; équilibré et persistant en finale. Très belle réussite.

#### Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

### Conseils de service:

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

Pays d'origine:ItalieRégion:ToscaneSous-région:Divers ToscaneProducteur:Provinco

Notation(s): Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Elevage: 3 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0872117



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## **Terra Grande**

Toscana IGT

Cantine del Borgo Reale

Origine: Italie

Notation(s): Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Cépage(s): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 3 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.0 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.