



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia, Poggio San Polo

Brunello de la famille Allegrini issu d'une parcelle unique

Description:

Le Brunello Vignavecchia dont les raisins proviennent de la parcelle la plus petite et la plus précieuse du domaine San Polo, n'est produit que les meilleures années. La qualité inégalable des vignes et la nature particulière du sol pauvre, délivrent à ces raisins une concentration et une complexité incroyables.

Note de dégustation:

Rouge grenat, plus clair sur le disque. Un soupçon de sous-bois vient agrémenter le nez riche et très complexe aux notes de cerises et de prunes, sur des nuances de cuir et de chocolat. L'attaque très crémeuse fait place à un fruit explosif reflétant merveilleusement le terroir, très présent et tendu, il est soutenu par des tanins délicats; note légèrement terreuse dans la longue finale au grand potentiel.

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):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Doctor Wine 97/100
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1063116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia
Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Doctor Wine 97/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 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.