



2018 Masseto

Toscana IGT

La superstar des Merlots

Description:

Ce vin rouge corpulent et soyeux n'est pas seulement un des vins les meilleurs et les plus recherchés de Toscane, il est de surcroît un vin culte absolu d'Italie.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

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: Ornellaia

Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 0583718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Origine:

Italie

Notation(s):

James Suckling 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100

Cépage(s):

100% Merlot

Viticulture:

Traditionnelle

Elevage:

24 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.