



2016 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

3 verres pour le Brunello de Frescobaldi

Description:

Le Brunello est souvent considéré comme le vin roi de Toscane. Le Castelgiocondo, du domaine historique de la famille Frescobaldi, mérite ce qualificatif à plus d'un titre. C'est également l'avis du Gambero Rosso, qui lui a attribué la note maximale de 3 bicchieri (verres). Le millésime 2016 est un vin rouge parfaitement équilibré et plein de raffinement.

Note de dégustation:

Robe rouge grenat. Les fruits rouges se développent progressivement dans le verre: prunes, cerises, confiture d'airelles et un peu de cannelle, puis des notes toastées de pain bien cuit et de chocolat au lait. Très fin et complexe dans la bouche qui révèle maintenant aussi des arômes de framboises et de graines de grenade, velouté et capiteux; belle notes toastées en soutien; finale longue et d'une extrême finesse.

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:	Montalcino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100, Decanter 97/100, Falstaff 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 95/100,
Decanter 97/100, Falstaff 95/100
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2032
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.