2011 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Description:
Depuis 1888, date du premier millésime de Brunello de l'histoire, Biondi-Santi produit des vins réputés pour leur élégance et leur potentiel de garde remarquable. C'est un vin sans compromis. Une grande précision et un savoir-faire d'exception sont les garants de l'excellence du Brunello Biondi-Santi. Le domaine dispose de ses propres vignes, dont les raisins sont vendangés à la main. Dans les chais, le vin est ensuite fermenté dans des cuves béton avec des levures indigènes, puis élevé dans des fûts en chêne slovène, comme le veut la tradition.

Note de dégustation:
Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les fruits rouges mûrs dominent le nez aux notes de cerises et de prunes, sur de jolies touches balsamiques, ainsi qu'un souffle de genièvre et de sous-bois. La bouche reflète magnifiquement ce millésime chaud : riche, très puissant et d'une texture délicate, il garde toujours son incomparable élégance, avec une magnifique structure, il est dense et révèle une finale persistante et très focalisée.

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:	Biondi Santi
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Référence:	0769611

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
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