



2018 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Un Chianti Riserva d'anthologie

Description:

Le Chianti Riserva Muro Antico de Paolo Masi a nombre de fans fidèles parmi notre clientèle. Une communauté qui devrait bientôt grandir car Paolo Masi, qui dirige le domaine avec beaucoup d'habileté, est plus que satisfait du millésime 2018: «C'est notre plus beau Muro Antico jusqu'à présent.» Avant de quitter le domaine, il est élevé en barriques pendant 14 mois.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez complexe et bien ouvert de griottes et de groseilles rouges, sur des touches de truffes au chocolat, de caramel, de sous-bois et de daim. La bouche d'une longueur étonnante développe des arômes typiques de Chianti, opulence de fruits rouges comme les airelles et les cerises, la belle acidité lui confère fraîcheur, équilibre et structure; c'est un vin compact et plein de tempérament aux nuances épicées.

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:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Référence:	0421518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.