



## 2018 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

En provenance du coeur du Chianti Rufina

### Description:

Le Chianti Riserva de Paolo Masi, qui dirige son domaine familial d'une main habile, a de nombreux fans fidèles parmi notre clientèle. Il est élevé en barriques pendant 14 mois avant de quitter le domaine. Le Muro Antico se marie à merveille avec la cuisine italienne et il est particulièrement divin en association avec une assiette froide ou un plat à base de champignons.

### 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.

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Chianti Riserva DOCG

Muro Antico  
Renzo Masi

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