

2017 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Le vin royal de Toscane

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 Wine Enthusiast qui lui attribue 92 points. Le millésime 2017 est un vin rouge parfaitement équilibré et plein de raffinement.
Note de dégustation:
Rubis, reflets grenat. Riches notes de prune et de griotte dans le nez aristocratique, sur des touches de clou de girofle, de cannelle et de bois de cèdre, puis enfin de délicates nuances de cuir et de malt. Ferme et très expressif au palais, excellente structure et beaucoup de caractère; le fruité typique du sangiovese se confirme, avec une pointe de vanille et un souffle de noix; des tannins mûrs et bien intégrés mènent à une longue finale, légèrement minérale.
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):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328317

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):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2033
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.

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