



2017 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot issu de la meilleure parcelle de Brunello

Description:

Castelgiocondo, à Montalcino, est l'un des domaines les plus réputés de la famille Frescobaldi. Il produit le célèbre Brunello de la maison ainsi que ce 100% Merlot, élevé 2 ans en barriques. Le terroir argileux et l'exposition sud-ouest exceptionnelle donnent naissance à un puissant Merlot de longue garde.

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: | Divers Toscane |
| Producteur: | Frescobaldi |
| Notation(s): | James Suckling 94/100, Score 18.5/20 |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2031 |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| Référence: | 0383117 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | James Suckling 94/100, Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| Apogée: | jusqu'en 2031 |
| 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. |