



2020 Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT, Frescobaldi

Un Toscan très moderne

Description:

Avec le Tenuta Frescobaldi, le plus ancien domaine de la famille Frescobaldi est dans l'air du temps. Cet assemblage de cépages internationaux et de Sangiovese est idéal pour accompagner les repas. Sa popularité en fait une valeur sûre pour recevoir des invités de dernière minute. Grâce à son potentiel de garde remarquable, il peut également attendre patiemment de joyeuses occasions.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Bouquet riche et dense rappelant les cerises noires et la gelée de mûres, avec également du sureau noir, puis enfin quelques notes de graphite et de cacao, ainsi qu'un soufflé de cannelle. Attaque douce, laissant place à un fruit dense, merveilleusement gourmand et concentré, avec maintenant également des framboises et du chocolat, puis enfin de la vanille sucrée; très jolis tannins, finale fraîche et pleine de caractère.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Référence:	0286520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.