



## 2007 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Beaucoup de classe pour cet ombrien de Lungarotti

**Note de dégustation:**

Rubis concentré aux accents grenat. Nez opulent qui monte peu à peu en puissance : mûres et cassis s'accompagnent de notes balsamiques, de brownies, d'un souffle de daim et enfin d'un soupçon de vanille. Ferme et puissant en bouche ce rouge d'Ombrie a du corps et révèle de somptueux arômes de mûres et de myrtilles avec quelques notes de prunes ; les arômes toastés bien intégrés lui apportent beaucoup de complexité sur des tannins satinés, il se termine sur une finale pleine de délicatesse.

**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>	Ombrie
<b>Producteur:</b>	Lungarotti
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
<b>Référence:</b>	0178607

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

Taille: A7 74x105

### **San Giorgio**

Rosso Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.