



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Le joyau du créateur du Brunello

Description:

En étant le premier à choisir d'élever en fûts de chêne un monocépage de Brunello, le domaine Biondi-Santi a écrit une page d'histoire en 1888, donnant naissance à un grand vin qui, depuis, est apprécié dans le monde entier. Profonds, fins et veloutés, les vins de Biondi-Santi sont synonymes d'élégance intemporelle et de style incomparable. Une marque de vin culte, dont le formidable millésime 2016 vient d'arriver!

Note de dégustation:

Grenat, reflets rubis. De discrètes touches toastées et épicées, ainsi qu'un pointe de goudron et de daim rehaussent le nez ouvert et expressif aux notes de cerises et de framboises. Complexité et fraîcheur toscane dans la bouche élégante et toute en finesse, avec des arômes qui misent plus sur la longueur que l'ampleur, ainsi que des tannins mûrs et délicats; la longue finale veloutée témoigne d'un millésime extrêmement propice à la 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:	Montalcino
Producteur:	Biondi Santi
Notation(s):	Parker 97+/100, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Référence:	0769616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 97+/100, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
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.