



2015 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Description:

Réputé pour son potentiel de garde remarquable, il n'a été produit que 40 fois depuis 1888, dans des quantités extrêmement limitées. Traditionnellement, les raisins du Riserva sont issus des vignes les plus vieilles, âgées de plus de 25 ans. Au milieu des anciens chais de Tenuta Greppo, à l'abri de la lumière et du bruit, se trouve une pièce sous haute surveillance entièrement dédiée à la réserve. C'est «La Storica», la cave de Biondi-Santi où sont conservées les bouteilles de tous les millésimes du Riserva jamais produits.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Charmant nez, fruité et balsamique, qui évolue d'une légère retenue vers une fantastique complexité, baies des bois, sur un soupçon d'épices et de sous-bois. Extrêmement soyeux et d'une grande complexité Biondi-Santi en bouche, avec des arômes de framboise et de prune mûre, sur un peu d'écorce d'orange et de chocolat au lait, à la fois élégant et dynamique; les tannins bien intégrés se marient à merveille avec la fraîcheur du brunello; finale pleine d'élan et de longueur avec un grand potentiel.

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 98+/100, Score 19.5/20
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2050
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Référence:	1623915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 98+/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Apogée:	2026–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
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 déguster.