



2011 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Pas de Noël sans Brunello

Description:

Castelgiocondo appartenait aux quatre domaines viticoles fondateurs qui produisirent pour la première fois le Brunello di Montalcino. Ce roi de la Toscane est une valeur sûre absolue et un excellent vin de garde. Un élevage en barriques tout en douceur lui confère une puissance et une élégance parfaitement harmonieuses.

Note de dégustation:

Rouge-grenat. Très beau bouquet de gelée de fraise et de prunes rouges, également du caramel, une touche de cannelle et du chocolat au lait. Attaque moelleuse aux arômes élégants, qui s'épanouissent petit à petit en bouche, à nouveau des fruits rouges, mais aussi du cynorrhodon et une touche de malt. Les tannins sont bien intégrés et expressifs; son élégance se retrouve dans la finale légèrement minérale, typique d'un Brunello. Un millésime convainquant aux arômes agréablement dosés.

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:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328311

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2028
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.