



2017 50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Superbe assemblage de deux pionniers

Note de dégustation:

Rubis, légèrement translucide. Cerises noires, mûres et un soupçon de sous-bois dans le nez plein de caractère, sur de jolies notes toastées de moyenne intensité. Attaque douce, suivie d'un fruité de plus en plus intense, où dominent les baies rouges et noires, sur des touches d'herbes méditerranéennes, serrée et corsé dans l'ensemble, avec des tannins fermes et une belle fraîcheur; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche, ce qui montre de grandes dispositions pour un vieillissement en beauté.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Divers Toscane
Producteur:	Avignonesi
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Référence:	1181617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.