



## 2018 Desiderio

Merlot Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Un Merlot sensuel issu de l'appellation Vino Nobile

### Description:

Avignonesi est une cave historique de Montepulciano, au coeur de la Toscane. Depuis sa reprise en 2009 par la Belge Virginie Saverys, le domaine est exploité en biodynamie. Le Desiderio (qui signifie «désir») a été élevé en barriques pendant plusieurs mois et séduit par sa maturité parfaite et ses tannins veloutés. Nous sommes fiers de vous proposer ce Merlot puissant et voluptueux dans les nouveautés de notre gamme.

### Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant vers le disque. Nez puissant, alternant fruits rouges et noirs, prunes et cerises, avec également des touches chocolatées et de moka, sur un soupçon de menthe poivrée. Les arômes fruités intenses et complexes se développent peu à peu et arrivent à leur apogée en se mariant aux nuances de toastées délicatement intégrées, mûres et myrtilles, noix et tabac, c'est un vin puissant, soutenu par des tannins mûrs; finale très longue et prometteuse avec une merveilleuse typicité du terroir.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Avignonesi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 91/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	1054718

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

Taille: A7 74x105

### **Desiderio**

Merlot Toscana IGT  
Avignonesi (Bio)

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Decanter 91/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.