



2022 Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT, Avignonesi

Impressionnant chardonnay bio d'Avignonesi

Description:

Il Marzocco fait partie des Chardonnays toscans de garde les plus complexes. Dès 1987, le domaine Avignonesi a été l'un des premiers à élever un vin blanc en fûts de chêne. Aujourd'hui certifié bio, il lance de nouvelles tendances: l'élevage de ce Chardonnay s'effectue en effet en partie en oeuf béton, en amphore et en barrique. À la dégustation, Il Marzocco se révèle élégant, énergique et très profond.

Note de dégustation:

Jaune plutôt clair, aux nuances tirant sur le vert. Zeste de citron, ananas et un peu de citronnelle dans le bouquet bien équilibré, avec de délicates touches toastées. L'attaque d'une grande élégance fait place à de merveilleux arômes fruités, avec maintenant également de la poire Bosc et du citron vert, sur des nuances de noisettes grillées; fraîcheur bien soutenue dans la très longue finale, qui montre de grandes réserves.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Avignonesi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1260122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Il Marzocco

Chardonnay Toscana IGT
Avignonesi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés