



2020 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi (Bio)

Assemblage bio 50/50 signé Avignonesi

Description:

Assemblage à parts égales de Cabernet Sauvignon et de Sangiovese, le Grifi réunit le meilleur des deux cépages: du Sangiovese, il tire sa fraîcheur et son fruité, tandis que le Cabernet Sauvignon lui confère du corps et de la puissance. Grâce à nos bonnes relations avec la cave historique de Montepulciano, nous sommes en mesure de vous proposer cette offre unique.

Note de dégustation:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Somptueux nez de mûres et de prunes, avec des arrières-notes de chocolat crémant, un peu de sous-bois et une pointe de caramel. Le palais est fantastique avec d'une part la puissance et l'ampleur du cabernet et de l'autre l'élégance veloutée et la profondeur du sangiovese, sur des tannins mûrs et une merveilleuse concentration; de belles notes toastées, un souffle d'épices et un fruit parfait mènent à la longue finale.

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 18,5/20
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Référence:	1054620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18,5/20
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Bio
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.