



2018 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Merlot très prisé issu d'une parcelle de Brunello

Description:

Castelgiocondo, à Montalcino, est l'un des domaines les plus réputés de la famille Frescobaldi. Il produit le célèbre Brunello de la maison ainsi que ce 100% Merlot, élevé 2 ans en barriques. Le terroir argileux et l'exposition sud-ouest exceptionnelle donnent naissance à un puissant Merlot de longue garde.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet très vineux aux notes de cerises et de pruneaux, avec des touches toastées de vanille et de caramel, ainsi qu'un souffle de sous-bois. Très concentré et dynamique en bouche, avec un fruit devenant de plus en plus explosif, sur des nuances balsamiques et de bois précieux, de menthe et de liqueur de cerise; finale très longue et légèrement minérale.

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:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0383118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
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.