



2010 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

Le Brunello de Frescobaldi dans l'exceptionnel millésime 2010

Description:

Castelgiocondo appartenait aux quatre domaines viticoles fondateurs qui produisirent pour la première fois le Brunello di Montalcino. Ce roi de la Toscane est une valeur sûre absolue et un excellent vin de garde. Un élevage en barriques tout en douceur lui confère une puissance et une élégance parfaitement harmonieuses.

Note de dégustation:

Robe grenat. Nez complexe, développant des senteurs de prunes et de pruneaux bien mûrs, de cannelle et de notes balsamiques. Palais chaleureux mais soutenu par une belle fraîcheur qui apporte de la sève; d'une structure et d'une finesse magnifiques, élégant et équilibré; les tannins sont délicatement fondus; finale persistante sur des notes de noix et de caramel. Les 5 étoiles du Consorzio sont plus que méritées.

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:	Montalcino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328310

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.