2019 Joanni

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

Le merlot de Montalcino

Description:
Autrefois, le Joanni était présenté aux professionnels du vin, qui lui attribuaient les meilleures notes. La demande a immédiatement augmenté, mais elle ne pouvait pas être satisfaite par cette petite production. Aujourd'hui, l'évaluation est laissée aux consommateurs. C'est mieux pour vous, car c'est à vous d'évaluer et de savourer cette rareté et cette découverte.
Note de dégustation:
Rouge rubis puissant, accents grenat. Superbe bouquet de merlot, prunes et gelée de framboise font place à de jolies notes toastées, rappelant le nougat et le chocolat crémant, sur un soupçon de sous-bois et de cuir sauvage. Les arômes du nez se confirment pour l'essentiel dans le palais très harmonieux et intense, avec une tendre nuance de vanille, très chaleureux et ciselé bien au-delà du milieu de bouche; tannins polis dans 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:	Montalcino
Producteur:	Eredi Fuligni
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1281819

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Joanni

Rosso Toscana IGT
Eredi Fuligni

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch