



2019 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot issu de la meilleure 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:

Robe rouge rubis, reflets grenat. bouquet toscan de prunes mûres et de cassis, avec des nuances de nougat, de vanille et de noix. L'attaque tendre fait place à de puissants arômes de merlot, d'une magnifique complexité, avec des tannins mûrs et une belle fraîcheur; notes toastées présentes, en belle harmonie avec le fruit rouge; finale persistante et étoffée.

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):	
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0383119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Merlot
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.