



2022 Livrone

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Assemblage de rêve d'un célèbre domaine du Bolgheri

Description:

Depuis dix ans, le Bolgheri est devenu la région viticole la plus prestigieuse et la plus célèbre de Toscane, si ce n'est d'Italie. Ses terroirs variés et son climat méditerranéen offrent les meilleures conditions pour produire le Livrone. Cet assemblage de cépages bordelais aux multiples facettes est fidèle au style très apprécié de Poggio al Tesoro. Marilisa Allegrini a choisi de le dédier aux trésors de la nature.

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des touches de chocolat au lait et un soupçon de nougat agrémentent le nez dynamique, marqué par les fruits rouges et noirs, cerises bien mûres, prunes et gelée de mûres. L'attaque tendre et ciselée, fait place à une belle richesse de fruit, fraises mûres et groseilles, grande souplesse et élégance; à partir du milieu de bouche viennent se greffer des notes toastées bien dosées de moka et de truffe au chocolat, sur un souffle d'épices; finale très intense, juteuse et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Producteur:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Notation(s):

Vinum 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Référence:

1262122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Livrone

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	Italie
Notation(s):	Vinum 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.