2019 Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Note de dégustation:
Rouge rubis moyen, nuances grenat. Le nez toscan d'une grande subtilité rappelle les cerises et les groseilles rouges, avec de tendres nuances toastées et de discrètes épices. Beaucoup d'élégance et de puissance dans la bouche où les notes de fruits rouges alternent avec une fraîcheur agréable, très présente sans être envahissante, sur un soupçon de caramel et de chocolat au lait, finale très longue et précise.

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
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	1281619

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

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
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.

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