



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Description:

Le Brunello di Montalcino est né du génie créatif de Clemente Santi et de son neveu Ferruccio Biondi Santi, qui ont commencé à élever des monocépages en fûts à Montalcino à la fin du XIXe siècle. Aujourd'hui encore, Biondi-Santi produit son Brunello avec le même soin, le même savoir-faire d'exception et la même patience. Avant de quitter le domaine, il bénéficie d'un élevage de trois ans en fûts de chêne et d'un vieillissement de plusieurs années en bouteille.

Note de dégustation:

Robe grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez complexe développe peu à peu des notes d'agrumes et de baies rouges, qui se marient aux nuances de sous-bois et de fleurs. Attaque douce, dans la bouche qui révèle peu à peu toute sa richesse: framboises et groseilles rouges, chocolat au lait et un peu de réglisse, fraîcheur vivifiante et tannins mûrs parfaitement intégrés, il dévoile constamment de nouvelles facettes, comme des touches balsamiques et de zestes d'orange; ciselé et élégant dans la finale persistante.

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 pecorino 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:

Biondi Santi

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100

Elevage:

36 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2042

Cépage(s):

100% Sangiovese grosso

Référence:

0769618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
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.