



## 2023 Livrone

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Assemblage de rêve d'un célèbre domaine du Bolgheri

### Description:

Avec le Livrone, l'oenologue du domaine Poggio al Tesoro, Christian Coco, signe un assemblage flatteur. Comparable au Il Seggio et au Mediterra, deux chouchous de notre clientèle, le Livrone a tout pour conquérir le cœur des fans de la Toscane. Issu de la prestigieuse parcelle de Sondraia, le Merlot en fait un vin équilibré et accessible, tandis que le Cabernet Sauvignon lui apporte droiture et caractère.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Producteur:</b>	Poggio al Tesoro-Allegrini
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1262123

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Livrone**

Toscana IGT  
Poggio al Tesoro

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.