



## 2014 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

<b>Elaboration:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 96/100
<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Accompagne idéale:</b>	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.
<b>Service:</b>	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.
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Producteur:</b>	Ornellaia
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 3
<b>Référence:</b>	0583714075B3000

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

Taille: A7 74x105

### **Masseto**

Toscana IGT  
Da Masseto

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 96/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.