



2020 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Le vin royal de Toscane

Description:

Castelgiocondo appartenait aux quatre domaines viticoles fondateurs qui produisirent pour la première fois le Brunello di Montalcino. Ce roi de la Toscane est une valeur sûre absolue et un excellent vin de garde. Un élevage en barriques tout en douceur lui confère une puissance et une élégance parfaitement harmonieuses.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, s'éclaircissant vers le disque. Nez typique de sangiovese avec des notes de prunes et de cerises rouges, sur des touches de cannelle et de sous-bois, ainsi qu'un peu de croûte de pain et de lavande. La bouche marquée par les fruits rouges est extrêmement veloutée et ouverte, avec une force qui se développe de plus en plus: framboises et fraises mûres, nuances toastées rappelant la douceur des noisettes, tannins ronds et mûrs; la finale longue et fraîche promet un très bon potentiel de garde.

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 peccorino 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:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.