



2019 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Description:

Depuis 1888, date du premier millésime de Brunello de l'histoire, Biondi-Santi produit des vins réputés pour leur élégance et leur potentiel de garde remarquable. C'est un vin sans compromis. Une grande précision et un savoir-faire d'exception sont les garants de l'excellence du Brunello Biondi-Santi. Le domaine dispose de ses propres vignes, dont les raisins sont vendangés à la main. Dans les chais, le vin est ensuite fermenté dans des cuves béton avec des levures indigènes, puis élevé dans des fûts en chêne slovène, comme le veut la tradition.

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 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:

Notation(s):

Decanter 98/100, Score 19.5/20, J. Robinson 18/20, Parker 97/100

Elevage:

36 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2043

Cépage(s):

100% Sangiovese

Référence:

0769619

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):	Decanter 98/100, Score 19.5/20, J. Robinson 18/20, Parker 97/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2043
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.