MÖVENPICK
VINS

2012 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un millésime 5 étoiles

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:
Rubis aux accents grenat. Bouquet engageant aux parfums de framboises mûres et de fraises, avec une touche de cannelle, de thé noir et de chocolat au lait. L'attaque est fraîche avec des arômes typiques du Brunello qui dévoilent des notes de prunes mûres, de framboises et d'épices. Magnifique concentration et élégance en bouche. Les tannins sont mûrs et bien fondus, belle longueur fruitée et minérale dans la finale très persistante. Un Brunello qui se montre de plus en plus fascinant une fois servi.

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 93/100, Parker 92/100, Falstaff 92/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328312

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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 93/100, Parker 92/100, Falstaff 92/100
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2029
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch