



2014 Chianti Riserva D.O.C.G.

Muro Antico, Renzo Masi

En provenance du coeur du Chianti Rùfina

Description:

Le Chianti Riserva de Paolo Masi, qui dirige son domaine familial d'une main habile, a de nombreux fans fidèles parmi notre clientèle. Il est élevé en barriques pendant 14 mois avant de quitter le domaine. Le Muro Antico se marie à merveille avec la cuisine italienne et il est particulièrement divin en association avec une assiette froide ou un plat à base de champignons.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets grenat. Le nez gourmand est dominé par les prunes bien mûres et les framboises, viennent ensuite des touches de griottes, de caramel et de cacao. Animé et compact dans la bouche agréable et bien structurée, où dominent encore les fruits rouges sur une fraîcheur typique de la Toscane ; tarte au chocolat et un soufflé de cannelle dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0421514075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.