



2013 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo

95 points pour le Brunello de Frescobaldi

Description:

Le vin roi de Toscane est considéré comme une valeur sûre avec un très bon potentiel de garde. Cet excellent vin rouge est parfaitement équilibré et séduit par son raffinement. L'élégante caisse en bois de 6 bouteilles est à la hauteur de son contenu.

Note de dégustation:

Rubis concentré aux reflets grenat s'éclaircissant légèrement sur le disque. Les prunes et les framboises dominent le nez aristocratique, que viennent agrémenter des touches de clou de girofle et de violettes, ainsi que des notes balsamiques. La bouche est ferme et puissante, d'une magnifique structure, pleine de caractère ; le fruité typique du Sangiovese se confirme, accompagné de délicats arômes de vanille et de noix. ; les tannins bien fondus mènent à la longue finale aromatique et légèrement minérale. Il montre beaucoup de potentiel.

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 95/100, Mundus Vini Gold
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Sangiovese
Référence:	0328313

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 95/100, Mundus Vini Gold
Cépage(s):	100% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2030
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.