



2014 Lamaione

Merlot di Castelgiocondo, Toscana IGT, Frescobaldi

Un Merlot issu de la meilleure parcelle de Brunello

Description:

Castelgiocondo, à Montalcino, est l'un des domaines les plus réputés de la famille Frescobaldi. Il produit le célèbre Brunello de la maison ainsi que ce 100% Merlot, élevé 2 ans en barriques. Le terroir argileux et l'exposition sud-ouest exceptionnelle donnent naissance à un puissant Merlot de longue garde.

Note de dégustation:

Granatrote Farbe von mittlerer Intensität. Viel rote Frucht, an Pflaumen und Kirschen erinnernd, auch Caramel und Milkschokolade. Am Gaumen eine schöne Eleganz und gleichzeitig viel Balance zeigend, jahrgangstypisch von mittlerer Intensität, mit sehr feinen Gerbstoffen ausgestattet; charmantes, sehr ausdauerndes Finale.

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:

Divers Toscane

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

100% Merlot

Référence:

0383114

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lamaione

Merlot di Castelgiocondo
Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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.