



## 2009 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Marchesi de'Frescobaldi

Le Brunello Riserva de Frescobaldi vient d'arriver. Parker lui promet un potentiel de grandiose jusqu'en 2030.

### Note de dégustation:

Rubis avec des touches grenat. Nez ouvert, caractérisé par les fruits rouges, pruneaux, myrtilles, et agrémenté de notes poivrées, balsamiques et de noisettes grillées. Attaque moelleuse dans la bouche aux magnifiques arômes allant en se développant, prunes à la cannelle et un souffle d'anis, ample et aux tannins d'une grande finesse ; explosif dans la très longue 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:

Frescobaldi

### Notation(s):

James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Spectator 91/100

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

100% Sangiovese

### Référence:

0349009

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ripe al Convento**

di Castelgiocondo Riserva  
Brunello di Montalcino DOCG  
Marchesi de'Frescobaldi

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Spectator 91/100  
**Cépage(s):** 100% Sangiovese  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.