



2016 Madreselva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Du grand producteur du Latium

Description:

Casale del Giglio se situe dans une contrée reculée du Latium, à une cinquantaine de kilomètres de Rome. Ses vins de caractère sont à la carte des meilleurs restaurants du monde entier. Le Madreselva est parfait pour accompagner un repas et consiste en un assemblage de cépages bordelais, notamment du Merlot, depuis longtemps connu dans la région.

Note de dégustation:

Rubis dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Myrtilles, sureau noir et notes florales dans le nez plein de caractère, complété par du moka. La bouche est dense et finement texturée, à nouveau marquée par des baies noires, des prunes et des épices. Les tannins sont bien intégrés et présents, belle intensité; notes chocolatées dans la longue finale qui montre du potentiel.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Latium
Producteur:	Casale del Giglio
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	1076816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Madreselva

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine: Italie
Notation(s): Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Cépage(s): 40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.