



2017 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Lungarotti Società Agricola

Beaucoup de classe pour cet ombrien de Lungarotti

Description:

Le premier millésime du San Giorgio, 1977, est composé à parts égales de cabernet sauvignon et de sangiovese. Le fruit et la finesse du sangiovese se marient à merveille avec l'épine dorsale et la puissance du cabernet sauvignon.

Note de dégustation:

Rubis saturé, accents grenat. Le nez très riche se construit progressivement : myrtilles et mûres, avec des notes de roses fanées, de brownies et une touche de daim, puis enfin un peu de poivre noir. Ferme et puissant en bouche, avec de somptueux arômes de baies noires et de délicates épices; les nuances toastés s'intègrent bien et apportent beaucoup de complexité à cet Ombrien; corsé, avec des tannins puissants, finale très délicate.

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:	Ombrie
Producteur:	Lungarotti
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Référence:	0178617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT
Lungarotti Società Agricola

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.