



## 2020 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

??Fraîcheur toscane certifiée bio?

### Description:

Le Rosso San Polo certifié bio est un Sangiovese avec une grande expression de fruit et une fraîcheur toscane. Le domaine San Polo est campé sur un haut plateau idéalement ventilé et bénéficie d'une situation unique, non loin de Montalcino. Le stock de vignes est vieux, impeccablement entretenu, et la pratique de la viticulture proche de la nature est irréprochable.

### Note de dégustation:

Rouge rubis éclatant. De jolies nuances de caramel et de chocolat au lait agrémentent le très élégant bouquet aux notes de fruits rouges, sur un souffle de sous-bois. Le palais très fruité révèle des arômes de prunes et de fraises mûres, avec des touches de graphite et de pain d'épices, des tannins veloutés et une belle puissance; finale équilibrée avec du caractère.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montalcino
<b>Producteur:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Référence:</b>	0926820

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

Taille: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Poggio San Polo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.