



## 2019 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

En provenance du coeur du Chianti Rufina

### Description:

Le Chianti Riserva de Paolo Masi, qui dirige son domaine familial d'une main habile, a de nombreux fans fidèles parmi notre clientèle. Il est élevé en barriques pendant 14 mois avant de quitter le domaine. Le Muro Antico se marie à merveille avec la cuisine italienne et il est particulièrement divin en association avec une assiette froide ou un plat à base de champignons.

### Note de dégustation:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Délicat bouquet, très ouvert, aux nuances de gelée de groseille et de prunes, sur des touches de cannelle, de chocolat au lait et de bois précieux; de beaux arômes de sangiovese se révèlent dans la bouche ronde et d'une élégante fluidité, sur un souffle d'épices, magnifique équilibre fraîcheur-fruit; les tannins sont présents, mûrs et bien intégrés; d'agréables nuances toastées apportent beaucoup de fondant à ce Chianti Riserva; finale balsamique et précise.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Chianti
<b>Producteur:</b>	Renzo Masi & Fattoria di Basciano
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	0421519

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

Taille: A7 74x105

### **Chianti Riserva DOCG**

Muro Antico  
Renzo Masi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.