



2018 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Un majestueux Brunello de Frescobaldi

Description:

Le Brunello est souvent considéré comme le vin roi de Toscane. Le Castelgiocondo, du domaine historique du même nom de la famille Frescobaldi, mérite ce qualificatif à plus d'un titre. Véritable valeur sûre, il offre par ailleurs un potentiel de garde remarquable. Des attributs que l'on retrouve dans le nouveau millésime 2018, superbement nuancé. Située au sud-ouest de Montalcino, la Tenuta Castelgiocondo constitue un terroir idéal pour le Sangiovese.

Note de dégustation:

Rubis aux beaux reflets grenat. Pruneaux et cerises mûres dans le nez explosif, sur des nuances de noix, un peu de sous-bois et des touches de vanille. L'attaque douce s'intensifie peu à peu, très aromatique avec beaucoup de fruits rouges, un peu d'épices, de réglisse, ainsi que des tannins d'une merveilleuse rondeur; au-delà du milieu de bouche, il dévoile une magnifique fraîcheur, délicieux arômes toastés dans la finale persistante et élégante.

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 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Sangiovese
Référence:	0328318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Sangiovese
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.