



2017 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: le Brunello culte

Description:

Depuis 1888, date du premier millésime de Brunello de l'histoire, Biondi-Santi produit des vins réputés pour leur élégance et leur potentiel de garde remarquable. C'est un vin sans compromis. Une grande précision et un savoir-faire d'exception sont les garants de l'excellence du Brunello Biondi-Santi. Le domaine dispose de ses propres vignes, dont les raisins sont vendangés à la main. Dans les chais, le vin est ensuite fermenté dans des cuves béton avec des levures indigènes, puis élevé dans des fûts en chêne slovène, comme le veut la tradition.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un souffle de noix et de pétales de rose fanés rehausse le bouquet complexe de prunes, de griottes et de réglisse, sur un peu de sous-bois. Très élégant en attaque, il s'intensifie peu à peu, petites fraises sucrées et un soupçon de liqueur de cerise, que vient soutenir la belle fraîcheur du Brunello, sur des touches de caramel, de croûte de pain et d'herbes sauvages; élégant et très franc, avec des tannins fondus et de grande qualité; finale de rêve, marquée par le terroir.

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:	Biondi Santi
Notation(s):	Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Référence:	0769617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
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.