



## 2019 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Le Brunello des Frescobaldi du millésime 5 étoiles

### Description:

Souvent considéré comme le vin roi de Toscane, le Brunello a trouvé son terroir de prédilection dans le sud-ouest de Montalcino. Le Castelgiocondo, du domaine historique de la famille Frescobaldi, constitue une valeur sûre année après année. D'autant plus en 2019, car ce millésime s'est vu décerner la note suprême de cinq étoiles (annata eccezionale) par le Consorzio del Brunello di Montalcino. Ici le temps est un gage de qualité: ce n'est qu'au bout de deux ans d'élevage sous bois et cinq ans après la récolte qu'un Montalcino DOCG peut être commercialisé et dégusté.

### Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, s'éclaircissant vers le disque. Nez typique de sangiovese avec des notes de prunes et de cerises rouges, sur des touches de cannelle et de sous-bois, ainsi qu'un peu de croûte de pain et de lavande. La bouche marquée par les fruits rouges est extrêmement veloutée et ouverte, avec une force qui se développe de plus en plus: framboises et fraises mûres, nuances toastées rappelant la douceur des noisettes, tannins ronds et mûrs; la finale longue et fraîche promet un très bon potentiel de garde.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Montalcino
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Référence:</b>	0328319

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

Taille: A7 74x105

### **Castelgiocondo**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta di Castelgiocondo  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sangiovese
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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.