



## 2013 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Un Brunello unique

**Description:**

"Il s'agit d'une création unique et d'un vin très précieux. C'est l'un des vins les plus remarquables de l'année". The Wine Advocate

**Note de dégustation:**

Lumineux et juteux, bourré d'arômes de cerise, de fraise, de fleurs et de minéraux. Style linéaire avec une texture dense, mais très pure, avec un arrière-goût long et détaillé qui réunit parfaitement tous les éléments.

**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>	Eredi Fuligni
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese grosso
<b>Référence:</b>	1281713

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

Taille: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG  
Eredi Fuligni

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Sangiovese grosso
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<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 décanner.