



2021 Grifi

Rosso Toscana IGT, Avignonesi

La symbiose parfaite entre Sangiovese et Cabernet Sauvignon

Description:

Grifi est un vin exceptionnel, issu de deux cépages à maturité tardive – l'un italien et l'autre français. L'alliance de Sangiovese et de Cabernet Sauvignon crée un équilibre parfait entre fraîcheur et structure. Le Sangiovese provient des vignobles de Montepulciano, apportant une note épicée et élégante, tandis que le Cabernet Sauvignon, provenant des parcelles de Cortona et de Montepulciano, confère au vin des tanins et une forte structure. Afin de favoriser la symbiose parfaite de ces deux cépages, les raisins sont récoltés et fermentés ensemble.

Note de dégustation:

Robe rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Somptueux nez de mûres et de prunes, avec des arrières-notes de chocolat crémant, un peu de sous-bois et une pointe de caramel. Le palais est fantastique avec d'une part la puissance et l'ampleur du cabernet et de l'autre l'élégance veloutée et la profondeur du sangiovese, sur des tannins mûrs et une merveilleuse concentration; de belles notes toastées, un souffle d'épices et un fruit parfait mènent à la longue finale.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Avignonesi
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
Référence:	1054621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grifi

Rosso Toscana IGT
Avignonesi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Sangiovese
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 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.