ITALIE DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 SAN POLINO

Pays	Italie
Région :	Toscana
Sous région :	
Cépage(s) :	100 % Sangiovese



Note de dégustation :

La teinte est grenat et l'intensité soutenue. Le nez complexe, élégant, est passionnant grâce à ses arômes fruités intenses et ses notes finement boisées. En bouche, c'est un vin structuré, puissant et corsé. Il conserve une finesse aromatique et de texture qui est remarquable. Les arômes de fruits rouges (cerises, framboises), de réglisse et ce large panel de fragrances florales, épicées et boisées persistent durant la longue finale intense et savoureuse.

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Accord parfait avec une viande rouge gouteuse tel un filet de chevreuil, sauce grand veneur, une entrecôte de bœuf maturée ou un râble de lièvre à la royale.

Commentaires du sommelier :

Grand classique parmi les classiques, le Brunello di Montalcino incarne l'excellence des vins de Toscane. Sa complexité, sa profondeur et son caractère passionnent les dégustateurs avertis. La philosophie du domaine San Polino, à la recherche de la perfection ultime de ses vins, tout en louant un respect total à la nature est pleinement atteinte avec cette bouteille référence de la propriété. Un grand vin à fort potentiel !

Puissance