Brunello di Montalcino 2018 DOCG

Spécialité en approvisionnement continu

Région : Toscane

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Récolte précise des raisins qui doivent être sains et mûrs. La vinification se fait en cuve avec macération des écorces pendant 15-20 jours, pour augmenter la structure et la puissance du Sangiovese. Pour pouvoir apprivoiser les polyphénols présents, un traitement soigneux avec un passage délicat est nécessaire pour une fermentation à une température de 30-32 °C. Élevage en fûts de chêne de Slavonie pendant au moins 2 ans.

.

Dégustation : Très aromatique, le premier nez se veut enjôleur et réconfortant avec des notes de bourbon et de café moka. Après aération, toutes les subtilités du Sangiovese prennent place. Un bouquet marqué par les fruits mûrs tels que la cerise noire et les canneberges, pour rapidement évoluer sur un côté épicé nous rappelant la cannelle et le poivre long. En bouche, les tannins sont serrés et précis avec un très bel équilibre et une finale tout en fraîcheur.

Accords: Côtelettes d'agneau grillées aux figues et romarin, joue de veau braisé et sa tombée de champignons sauvages, biftecks à la Florentine.

Code SAQ : 14548739
Prix : 41,50$
Prix Licencié : 37,24$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com