MONTALVIN

Rocca di Frassinello

BAFFONERO 2017

Maremma Toscana IGT

Importation privée

Cépages : 100% Merlot

Vinification : La fermentation se fait en cuves d'inox à température contrôlée pour 15 jours. Le vin est ensuite vieilli 14 mois en barriques françaises neuves de 225lt.

Description : Couleur rouge rubis c'est une explosion de fruits foncés, particulièrement de mûres et de bleuets, enrobés d'un doux voile de vanille. Dans le verre les composantes aromatiques évoluent vers le tabac, le chocolat et une touche de café. Sa complexité immédiatement apparente au palais est pleine et demeure en place pendant toute la dégustation. C'est un vin très appréciable rond, frais et vigoureux.

Code SAQ : 14920431
UVC : 3

91 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : 514-274-5115,
Fax : 514-274-5339 – montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com