Avignonesi - Late Release 2015 & 2016

Vino Nobile di Montepulciano jusqu'à 93/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



LATE RELEASE 2015

Ici, le nez est un véritable parfum d'apothicaire : la cerise noire et la prune mûre s'effacent doucement au profit de notes balsamiques d'eucalyptus et de thym sauvage, couronnées par des touches envoûtantes de cuir, de cacao et de tabac blond. En bouche, on découvre un vin opulent, charnu et extrêmement onctueux. Les tanins sont d'une douceur absolue et la fraîcheur, toujours bien présente, soutient l'ensemble avec grâce. C'est l'expression majestueuse d'une année solaire, à savourer dès maintenant pour en saisir toute l'harmonie.

Production

9 340 bouteilles

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Toscane

Appellation

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Cépages

100% Sangiovese

Nature des sols

Terres sédimentaires d'origine marine (Pléistocène et Pliocène), de nature calcaire avec des quantités variables d'argile et de sable

Culture

Traditionnelle (Non certifiée bio pour ce millésime)

Vinification

22 à 30 jours de macération pelliculaire sous température contrôlée, fermentation aux levures indigènes

Élevage

18 mois en grands foudres, tonneaux et barriques

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2030

Accord mets & vins

Filet de bœuf en croûte – Pappardelles au ragoût de sanglier – Pecorino toscan affiné

Service

16-18°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

14 % vol.

Avignonesi - Late Release 2015 & 2016

Vino Nobile di Montepulciano jusqu'à 93/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



LATE RELEASE 2016

Le nez pimpant offre d'emblée une belle concentration de fruits rouges (griotte, prune séchée) sublimée par des parfums de sous-bois, d'écorce d'orange confite et une subtile note umami aux effluves de réglisse et de cacao. L'attaque en bouche est généreuse, ample et d'une finesse remarquable. L'élevage a merveilleusement relevé la matière pour nous livrer une trame fraîche et caressante, portée par des tanins très soyeux. Une longueur exceptionnelle conclut la dégustation de ce vin simplement sublime.

Production

9 000 bouteilles

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Toscane

Appellation

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Cépages

100% Sangiovese

Nature des sols

Sédiments fluvio-lacustres riches en carbonate de calcium et ferromanganèse (Pléistocène), mariés à d'anciens sédiments marins d'argile limoneuse et de sable calcaire (Pliocène)

Culture

Biologique (certifiée) et Vegan

Vinification

Macération pelliculaire allant jusqu'à 30 jours. Utilisation d'un pied de cuve méticuleusement préparé pour garantir une fermentation par levures indigènes

Élevage

18 mois en grands foudres de chêne de Slavonie et barriques

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2031

Accord mets & vins

Bistecca alla fiorentina – Pigeonneau rôti au thym – Tajine d'agneau aux pruneaux

Service

16-18°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam 10

Degré alcoolique

13.5 % vol.