

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Tenuta Corte Pavone

Anemone al Sole

Brunello di Montalcino DOCG, Riserva
Loacker Wine Estates



Région : Toscane, Italie.

Appellation : Brunello di Montalcino DOCG.

Domaine : Loacker Wine Estates.

Cépages : 100% Sangiovese Grosso (Sangiovese)

Millésime : 2016

À déguster jusqu'en : 2046

Distinctions : WinesCritic: 97/100

James Suckling: 96/100

Robe : rouge profond, sombre.

Nez : encore marqué par son élevage, il offre des arômes de fumée, d'asphalte, d'épices douces, mais aussi de cerise noire et de mûre.

Bouche : riche et ample, avec une trame de tannins dense mais si fins, merveilleusement extraits, et une belle acidité. Cette réserve présente un profil de fruits noirs rôtis, de chocolat, tabac, caramel, avec une belle fraîcheur de cerise et coulis de raisinets dans une longue finale fruitée. Impressionnant.

Conclusion : un immense Brunello, encore dans sa tendre enfance !

Service : servir à 15°C. Pièce de boeuf, civet de cerf.

Du grec "anemos" (vent) et de l'italien "sole" (soleil), le nom de ce vin fait référence au Sirocco qui souffle particulièrement fort sur ce vignoble.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90970 75 2016 **Prix membre :** 89.00

Prix catalogue : 99.00