

Chianti Classico

par Rocca di Montegrossi



Information technique

- Vin rouge, Gaiole in Chianti, Toscane, Italie
- DOCG, Chianti Classico
- Millésime 2017
- Producteur: Rocca di Montegrossi di Marco Ricasoli
- Cépage: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino
- Taux d'alcool: 13.5%
- 12 mois d'élevage en tonneaux de chêne français
- Élevage en tonneaux de 54 à 56 HL
- Élevage en bouteille d'une durée de 6 mois
- Vin non filtré
- Certifié biologique (IT BIO 006 - No B3114)
- Production de 50 000 bouteilles
- Potentiel de garde de 7 à 10 ans

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge mi-corsé offrant une superbe complexité, facile à accorder avec une grande variété de mets et fromages.

Note de dégustation

Vin rouge d'un rubis intense avec des reflets violets. Au nez, il offre des notes de fruits juteux, de baies et de cerises. En bouche, il possède un superbe équilibre entre ses tannins soyeux et ses notes fruitées et épicées.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier