

Place
aux
vins



ITALIE

CONTI DI SAN BONIFACIO TOSCANE

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA



Cépages :

Sangiovese 85%
Syrah 10%
Cabernet Franc 5%



Vinification :

Vendanges à la main. 1 ans minimum
dans des barriques françaises de
225L.



Terroir :

Sol riche de craie.



Dégustation :

Intense couleur rubis. S'en dégagent de merveilleux arômes de mûres, myrtilles et des fleurs. Une bouche minérale - dense et complète. Des tanins de velours et une finale sur le fruit.



Accords mets /vin :

Ce vin à carafes devrait être consommé avec un plat où la viande rouge joue un rôle prépondérant. Il s'accordera sur du gibier mais aussi

sur un plat de champignons. Parfait
avec un risotto parfumé aux truffes
d'Alba et parmesan.