



Duemani IGP Costa Toscana BIO 2017

Azienda Agricola Duemani

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Toscana
Producteur	Duemani Toscana
Classification	IGP
Expansion	Élevage de 16 mois en fûts de chêne français (50% neufs)
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 12 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Cabernet Franc 100 %
Prix	97 James Suckling, 97 Robert Parker /
Numéro d'article	16504717

Commentaires

Les vignes sont cultivées en biodynamie stricte et sans intervention. La fermentation et l'élevage de 16 mois ont lieu dans des fûts de chêne français, dont 50% en bois neuf et 50% en barriques usagées.

Recommandation culinaire

Délicieux avec une bonne pièce de viande. Mais il peut aussi rivaliser avec les fromages affinés.

Notes de dégustation

Rubis foncé riche et profond avec des reflets violets. Nez compact, des odeurs de tabac, puis de sureau et de cassis, avec des composantes fines et épicées en fond.

Tanins très denses en bouche, construits en plusieurs couches, jeu passionnant entre les baies mûres et les composants épicés, finale très longue.