



## Chianti Classico 2017 - Carobbio - Toscane - Italie - 75cl

Ce superbe vin toscan 100% Sangiovese est corsé, raffiné et a du corps. Les vendanges s'effectuent durant le début du mois d'octobre à la main. Vieilli en fûts de chêne français pendant 18-20 mois, puis en bouteille pendant au moins six mois avant de se retrouver sur le marché. Ce vin est un accompagnement parfait pour la viande blanche et rouge, les soupes et les fromages. La consécration pour le millésime 2013 : 97/100 points au DECANTER ! Nez : Des senteurs de violette et sous-bois. S'ensuit des notes délicatement épicées, de petites baies sauvages et de cerise. Bouche : Un rouge à la fois juteux à profusion et aux tanins doux. Des touches de fruits rouges en passant par le poivre blanc. Robe: Rouge sombre et profond.



**16.99 EUR**

Artcode: 00041001

[Vins](#), [Vins rouges](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Rouge
<b>Année</b>	2016
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	14%
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	Toscane
<b>Producteur</b>	Carobbio SRL
<b>Raisin</b>	Sangiovese

**Goût**

Charnu, Rond - souple

**Plats**

Kebab, Kalfsbiefstuk, Macaroni met kaas, Pasta carbonara, Roulade de dinde, Turkse gerechten