Tenuta di Valgiano 2016

Colline Lucchesi DOC
Importation privée

Région: Toscane

Cépages : 60% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Merlot

Vinification : Raisins cueillis à la main dans de petites boîtes, sélectionnées sur trois tables de tri, qui conduisent les raisins directement à l'intérieur des cuves en bois ouvertes, sans utiliser de pompes. Plongés à la main ou à pied de la manière la plus douce possible, les raisins sont accompagnés tout au long du processus par des plongées délicates et parfois par des renversements. Dans ces conditions, 10/15 jours de macération suffisent pour une extraction complète des arômes et des tanins de qualité. Après soutirage, le vin est laissé reposer brièvement. Puis, par gravité, il entre dans des fûts de chêne français légèrement grillés, 5% neufs, où il achève la fermentation malolactique. Le soutirage suit des rythmes naturels avec de l'air comprimé plutôt que des pompes. Après 12 mois, le vin est assemblé dans une cuve en ciment pendant 6 mois avant la mise en bouteille. Pas de collage, pas de filtration, les bouteilles sont simplement lavées avec de l'eau sans chlore.

Dégustation : Un nez qui exprime l'élégance et le raffinement aromatique. Arômes parfumés de fruits mûrs avec des notes d'épices et de minéraux, un bouquet intense et persistant. Le volume en bouche est délicieux avec la douceur agréable du fruit, la structure se développe avec une texture dense de tanins mûrs et doux qui assurent une longueur et un arrière-goût agréablement délicieux. Un vin équilibré et haut de gamme qui se développera au cours des vingt prochaines années.

Accords: Il est excellent tout au long d'un repas.

Code SAQ : 14878148
Uvc (6)

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com