

MARCHESI MAZZEI

Ternuta Belguardo
Maremma Toscana 2018

70,99\$*
* Prix de détail suggéré



	Code produit	349662
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Speculative
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Toscane
🏷️	Appellation	Maremma Toscana
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 85 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 15 %
%	Pourcentage d'alcool	14,5%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Taux de sucre	2,1
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	Plus de 20 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines viticoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belguardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES SUR LE PRODUIT

Élaboré à partir de Cabernet Sauvignon et d'un petit pourcentage de Cabernet Franc, ce vin puissant et élégant est le Cru le plus important du Domaine, l'expression même du terroir de la Maremma. Il en résulte un vin de belle concentration, aux saveurs d'épices et à la finale fruitée et savoureuse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Température de fermentation (28-30°C). Période de macération de 16 jours. Séjour en petits fûts de chêne français (225 litres/70% neufs) pendant 18 mois. Affinement de 4 mois en cuves béton.

- 96 Points -
James Suckling

- 96 Points -
Decanter

DANA RAJOTTE (AB)
(587) 334-1280
dana.rajotte@royplus.co

RYAN PHILIPS (WEST)
(403) 835-2370
ryan.phillips@royplus.co

LISA JOHNSON (BC)
(236) 334-0999
lisa.johnson@royplus.co