

MARCHESI MAZZEI

Philip Toscana IGT 2019

53,99\$*
* Prix de détail suggéré


MAZZEI
1435

| | | |
|--|--------------------------|---------------------------------------|
|  | Code produit | 750869 |
|  | Conditionnement | 6x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | Speculative |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | Italie |
|  | Désignation réglementée | Indicazione geografica protetta (IGP) |
|  | Région | Toscane |
|  | Appellation | Toscana |
|  | Cépage(s) | Cabernet Sauvignon 100 % |
|  | Pourcentage d'alcool | 14% |
|  | Couleur | Rouge |
|  | 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 DE DÉGUSTATION

Concentration et élégance tout à la fois. Il offre fraîcheur, saveurs fruitées, équilibre entre acidité et fruit et finale savoureuse. Servir avec des ragoûts de gibier, fromage vieilli et bleu et plats épicés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est dédié à Philip Mazzei (1730-1816), illustre ancêtre de la famille, penseur politique, patriote américain et pionnier de la viticulture en Virginie aux côtés de Thomas Jefferson. Issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon de différents domaines Mazzei, Philip est la quintessence de la Toscane.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Température de fermentation (25-27°C). Période de macération 13 jours (Fonterutoli), 15 jours (Belguardo). Séjour de 18 mois en fûts de chêne français et américain (225 litres/30% neufs).



- 94 Points -
Wine Advocate

- 94 Points -
James Suckling

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

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

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