

# MARCHESI MAZZEI

Siepi Toscana IGT 2021

**167,50\$**  
\* Prix de détail suggéré

  
**MAZZEI**  
1435

	Code produit	13978614
\$	Prix licencié	145.57\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Toscane
🏷️	Appellation	Toscana
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 50 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 50 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	2
🔑	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 vigneron se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, 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

Arômes de sureau, prune, baies, bois de santal et tabac. Vin imposant aux tannins puissants et à la finale très longue et complexe.

## NOTES SUR LE PRODUIT

Siepi, propriété de la famille Mazzei depuis 1435, est ce vignoble modèle, géré depuis toujours avec le même respect. Un emplacement unique, un microclimat particulier et une vision de la famille, dès le début des années '80, de planter le Merlot comme complément idéal au Sangiovese.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Température de fermentation (26-28°C) en cuves inox. Période de macération : 14 jours (Merlot), 18 jours (Sangiovese). Séjour en fûts de chêne français (70% neufs) : barriques (Merlot), tonneaux (Sangiovese) pendant 18 mois. Affinement de 3 mois en cuves béton.

**MARC CHIANDUSSI**  
(514) 512-8333  
marc.chiandussi@royplus.co

**STÉPHANIE GOUIN**  
(450) 675-8557  
stephanie.gouin@royplus.co

**PASCAL BROUILLARD**  
(514) 242-7097  
pascal.brouillard@royplus.co

**PIERRE-MARTIN  
BELLEVILLE**  
(418) 575-3206  
info@royplus.co

**MARGUERITE AGHABY**  
(514) 722-4066  
info@royplus.co



**- 97 Points -**  
Decanter

**- 96 Points -**  
Wine Advocate



**STÉPHANE MATTE**  
(418) 558-1019  
stephane.matte@royplus.co