

MARCHESI MAZZEI

Castello Fonterutoli CC
Gran Selezione 2017

157,75\$
* Prix de détail suggéré



	Code produit	15243970
	Prix licencié	137.13\$
	Conditionnement	1x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Cépage(s)	Sangiovese
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.6
	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 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

C'est le vin qui représente l'essence même de Castello di Fonterutoli. Il se qualifie dès 1995 à la création de la mention Gran Selezione. C'est un Cru provenant de 11 parcelles autour du hameau de Fonterutoli, dans la commune de Castellina in Chianti. C'est le véritable "Château" du domaine. Parfaite combinaison d'élégance, de structure et de minéralité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification en cuves inox tronconiques. Fermentation à 26-28°C. Macération de 15-16 jours. Affinement en fûts de chêne français (500 l, 50% neufs) pendant 18 mois. Séjour de 4 mois en cuves béton.



- 96 Points -
James Suckling

- 93 Points -
Decanter

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

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

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

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