MARCHESI MAZZEI

Castello Fonterutoli CC Gran Selezione 2018

60,25$
* Prix de détail suggéré

Code produit	13629262
Prix licencié	52.36$
Conditionnement	6x750ml
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, Belgvardo 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.

- 94 Points -
Decanter

- 93 Points -
Wine Advocate

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.

8 016118 111189

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

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

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

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

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

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