



## Siepi

Toscana IGT, Marchesi Mazzei

Cuvée de merlot et de sangiovese

### **Beschreibung:**

Siepi à Castellina in Chianti revêt une importance particulière et historique pour la famille Mazzei, puisque ce site exceptionnel leur appartient déjà depuis 1435. Le microclimat unique de la région est idéal pour la culture du merlot, qui constitue également la moitié de ce blend; l'autre moitié est composée de sangiovese. Ce cru incarne une combinaison harmonieuse d'élégance, de puissance et de complexité et sert de carte de visite parfaite à la famille Mazzei.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat-rubis saturé, centre impénétrable, disque rubis délicat. Bouquet complexe aux délicates notes de mûre, de thé froid aux fruits des bois et de romarin, jus de sureau et violette en deuxième nez. Bouche compacte et soyeuse, extrait charnu et corps bien charpenté, bel équilibre. Sublime astringence dans la finale concentrée aux arômes d'Earl Grey et de cerise sauvage.

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Divers Toscane

**Produzent:** Marchesi Mazzei

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** 50% Sangiovese, 50% Merlot

**Artikelnummer:** 1136822

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Siepi

Toscana IGT  
Marchesi Mazzei

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** James Suckling 97/100, Parker 96/100, Vinous 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 50% Sangiovese, 50% Merlot  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.