



2021 Siepi

Toscana IGT, Marchesi Mazzei

Cuvée de merlot et de sangiovese

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 96/100

Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Référence:	1136821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Siepi

Toscana IGT
Marchesi Mazzei

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 96/100
Cépage(s):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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 déguster.