



CHIANTI CLASSICO 2023 DOCG

Spécialité en approvisionnement continu

CASTELLARE
DI CASTELLINA

*Située dans la commune de Chianti Classico de Castellina, ce vin de Castellare est issu d'un assemblage de cépage Sangiovese local, **Sangiovese**. Les recherches entreprises à la fin des années 1970 ont permis à Castellare d'isoler ce clone et de créer ce style unique à la Toscane.*

Cépage: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Période de vendange: Octobre

Altitude du vignoble : 350-400 mètres

Sols : Galestro, schistes, argile

Vinification: En cuve d'inox avec fermentation malolactique partielle. Affinage de 7 mois en barriques de second passage de 2.25 et 5 Hl et 7 mois d'affinage en bouteille.

Description: Robe rouge rubis soutenu typique du Sangiovese. Les arômes de fruits rouges tels, cerise, grenade et cassis, en bouche il est frais avec d'agréables saveurs de réglisse, de cassis avec un soupçon de vanille en finale, savoureux à souhait.

Dégustation: Un vin polyvalent, par son caractère équilibré, il s'accorde bien avec des plats structurés, des viandes grillées ou en sauce tel un magret de canard ou un braisé de bœuf aux tomates ainsi qu'avec des fromages affinés tel le Louis d'Or d'Arthabasca.

Code SAQ : 14426379

Prix : 29,35\$

Prix licencié : 26,81\$

UVC : 12

