



Sassicaia 2015

CHF 360.00 | 10 cl = CHF 48.00

Une robe rubis foncé aux reflets violines. Un nez évocateur et élégant, aux arômes tendres et complexes. Des baies noires, du cassis, une saveur froide. S'y ajoutent des notes de bois brûlé, mais aussi des nuances de fumée et d'eucalyptus. Une structure compacte et juteuse en bouche. Les tannins présents, denses et accrocheurs sont d'une qualité irréprochable. Un numéro d'équilibriste impressionnant entre puissance et élégance. Le fruit saturé crée une saveur très relevée en bouche et aboutit à une finale persistante.

Producteur	Tenuta San Guido
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2015
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2045
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322054
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 98/100



Vinification

Les raisins sont récoltés dans les différents vignobles au-dessus du village de Bolgheri et sont ensuite soigneusement triés en fonction de leurs qualités. Le pressurage doux est suivi d'une macération d'une quinzaine de jours en cuve en inox. Viennent ensuite le pressurage, puis l'élevage en barriques françaises neuves pendant 24 mois. Le vin est mis en bouteille à la fin de l'automne et repose encore une année supplémentaire.

Histoire

Il existe des vins que l'on souhaite goûter au moins une fois dans sa vie. Le sassicaia est de loin le vin le plus culte d'Italie. Il est élevé en barrique et envoûte avec des notes aromatiques de baies noires, de fumée et d'eucalyptus. Un numéro d'équilibriste impressionnant entre puissance et élégance. Il joue dans sa propre catégorie!

