

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



## Siepi

Toscana IGT

Marchesi Mazzei

**Région :** Toscane, Italie.

**Appellation :** Toscana IGT.

**Domaine :** Marchesi Mazzei.

**Cépages :** 50% Sangiovese, 50% Merlot

**Millésime :** 2021

**À déguster jusqu'en :** 2041

**Distinctions :** Falstaff: 96/100

Vinous: 96/100

Decanter: 98/100

James Suckling: 98/100

Wine Spectator: 94/100

Jancis Robinson: 18/20

**Robe :** rouge sombre, intense, avec des reflets roses.

**Nez :** très fin, élégant, avec des senteurs de liqueur de fruits rouges, de pêche et de sureau, de tabac, de prunes et une pointe de vanille .

**Bouche :** ample en attaque, riche, pleine, d'un grand volume avec une texture fine. Serré en bouche, acidité bien intégrée, tannins jeunes, encore granuleux; chaleureuse finale sur la liqueur de fruits avec une note de torréfaction .

**Conclusion :** un vin exceptionnel, encensé à raison par la critique!

**Service :** servir à 17°C. Viande en sauce, daube, civet, côte de boeuf sur le grill. Mettre en carafe une heure avant le repas.

Fameux cru de 6 hectares plantés à 260 mètres d'altitude sur Castellina in Chianti, Siepi appartient à la famille Mazzei depuis 1435. Autrefois constitué uniquement de Sangiovese à forte densité de plantation, il est, depuis les années 1980, planté pour moitié de Merlot. Il fait donc partie, avec Sassicaia, Ornellaia et bien d'autres, des vins qu'on surnomme les « Supertoscans ». Un élevage en fût de chêne durant 18 mois (70 % neufs) produit un grand vin de garde. Les arômes de pêche, de sureau, de tabac annoncent une bouche soyeuse, de structure élégante et d'une grande persistance.

**Teneur en alcool :** 14%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf. :** 92717 75 2021 **Prix membre :** 96.90

**Prix catalogue :** 107.60