

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Zac, Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico DOCG
Fattoria Le Corti

Région : Toscane, Italie.

Appellation : Chianti Classico DOCG.

Domaine : Fattoria Le Corti.

Cépages : 100% Sangiovese

Millésime : 2016

À déguster jusqu'en : 2036

Distinctions : James Suckling: 97/100

Wines Critic: 97/100

Robe : rubis soutenu, brillant.

Nez : fruité, sur la cerise rouge et la mûre, suivies de notes de violette et de lavande, évoluant sur une dimension plus profonde de viande grillée et d'asphalte.

Bouche : puissante, ample, soutenue par des tannins très denses mais fins, extrêmement bien extraits et une superbe acidité qui porte le tout. Saveurs complexes de cerise et de mûre, de fumée et de tabac, d'amande et de pierre chaude dans une longue finale. Quel potentiel !

Conclusion : le premier millésime en Chianti Classico Gran Selezione, qui fait honneur à son nouveau rang, un grand vin toscan !

Service : servir à 16°C. Soupe de lentilles, ragoût, viandes rouges braisées.

Ce pur Sangiovese à la production très limitée, issu d'un seul vignoble, est à coup sûr l'un des joyaux de la Fattoria le Corti. Il doit son nom à la soeur du Prince Tommaso, Anna Corsini, surnommée "Zac".

Teneur en alcool : 15%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 3x75 cl

Réf. : 93681 75 2016 **Prix membre** : 54.90

Prix catalogue : 61.00