



**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Castello Fonterutoli, Gran Selezione

Chianti Classico DOCG  
Marchesi Mazzei

**Région :** Toscane, Italie.

**Appellation :** Chianti Classico DOCG.

**Domaine :** Marchesi Mazzei.

**Cépages :** 100% Sangiovese

**Millésime :** 2018

**À déguster jusqu'en :** 2033

**Distinctions :** Gardini Notes: 97+/100

Winescritic: 96/100

Falstaff: 95/100

Bibenda: 5 Grappoli

**Robe :** rouge intense, sombre aux reflets rose.

**Nez :** élégant, généreux, sur des arômes de cerise, de pomme, d'épices douces, d'amande, de purée d'olive et de tabac.

**Bouche :** l'attaque est suave, fine, le volume dense, les tanins sont nobles et bien enrobés, le tout soutenu par une agréable fraîcheur qui rend l'ensemble harmonieux, longue finale persistante sur des saveurs complexes de fruits noirs, de vanille, d'épices, de cèdre et de tabac.

**Conclusion :** superbe de caractère, complexité et élégance, un tout grand Chianti!

**Service :** servir à 17°C avec un tartare de boeuf, un filet de boeuf en croûte.

40 ans de recherche, plus de 300 mètres de dénivelé, les 50 meilleures parcelles sur un total de 120, 36 biotypes de Sangiovese dont 18 exclusifs, vinification et vieillissement séparés : depuis sa naissance, le Castello Fonterutoli représente un véritable sommet du Chianti Classico." Mazzei. Vinification : fermentation en cuves inox. Élevage de 18 mois en fûts français de 500 L (50 % neufs). 4 mois en cuves béton et repos en bouteilles.

**Teneur en alcool :** 13.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93743 75 2018 **Prix membre :** 43.20

**Prix catalogue :** 48.00