DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Siepi (3bt/p)

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