

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## CastelGiocondo 2009



Formati

375 ml - 750 ml - 1,5 L - 3 L

# CastelGiocondo 2009

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo est produit à partir d'une sélection très méticuleuse des plus beaux raisins sangiovese, issus d'un vignoble dont l'altitude est idéale, les sols bien drainés, et dont l'exposition sud-ouest confère toutes les qualités pour produire la plus belle expression de cet ancien cépage. C'est un vin élégant, bien équilibré et d'une structure magnifique.



## Conditions climatiques

Le bilan a été extrêmement positif, particulièrement au niveau de la qualité exceptionnelle des raisins récoltés. Le printemps 2009, comme ce fut le cas pour les années précédentes, a été marqué par des pluies interminables, ce qui a rendu la vie difficile aux vignerons dans leurs opérations viticoles et la lutte antifongique. Cependant la pluie a eu l'avantage de créer des réserves d'eau souterraines. Toutefois, les pluies de juin et juillet ont été peu abondantes, ce qui a permis à la vigne de croître et d'atteindre la phase de maturation. Les vignes ont ainsi pu performer à leur avantage, et les raisins ont pu mûrir un peu plus tôt par rapport aux années précédentes. Les nuits fraîches de septembre ainsi que les journées chaudes et ensoleillées ont fait en sorte que ce cépage exigeant mûrisse parfaitement pour donner des vins d'une qualité remarquable. Les conditions de croissance favorables ont permis d'apporter à la cave des raisins parfaitement mûrs avec un bon niveau d'acidité et des arômes complexes.

## Notes techniques

**Origine:** Castel Giocondo, Montalcino

**Variété de vin:** 100 % Sangiovese

**Degré d'alcool:** 14,50%

**Temps de macération:** 32 jours

**La fermentation malolactique:** Immédiatement après la fermentation alcoolique

**Méthode d'élevage:** Foudres en chêne de Slavonie et fûts de chêne français

**Durée d'élevage:** Le 1er janvier à partir de la vendange pendant 5 ans, après un séjour de 2 ans dans le bois et de 4 mois en bouteille

## Dégustation

Castelgiocondo Brunello 2009 est d'un rouge rubis, vif et lumineux avec des reflets vermillon. Le nez offre un mélange de baies, où domine la mûre avec des notes florales de violette. Notes d'épice de poivre noir et de cardamome, suivies de notes fraîches de genévrier, café grillé et de noisettes. La texture est dense avec d'élégants tanins corsés. La finale est très longue et chaleureuse; les notes épicées s'associent à des notes fruitées tout aussi intenses.

**Suggestions de dégustation:** Ragoût de bœuf, viandes braisées et les fromages âgés.

# Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 94 Points

JamesSuckling.Com: 94 Points - TOP 100 Toscana