FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014



Formati

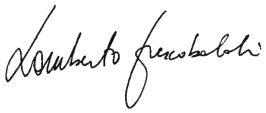
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2014

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo est un lieu unique à Montalcino où la grande diversité d'expositions et de sols – galestro, sables et argiles pliocènes – donne d'infinies nuances à ce brunello. Ses notes variées évoluent au fil du temps et me donnent sans cesse envie de les découvrir, de les savourer et de les garder en mémoire.



Conditions climatiques

L'hiver a été marqué par des températures plutôt douces, ce qui est fort rare à cette période de l'année. Au printemps, le réveil végétatif a été accueilli par des journées douces et ensoleillées. L'été frais, caractérisé par de fortes pluies, a favorisé un développement végétatif plus long. L'absence de pluie, l'ensoleillement et les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit pendant la seconde quinzaine de septembre ont accéléré le processus de maturation offrant de beaux raisins riches en couleur, arômes et tanins.

Vinification et élevage

Les soins apportés à la vigne et la typicité de ce terroir unique ont permis d'obtenir une très belle récolte. Les raisins de sangiovese ont été récoltés à la main et ont fait l'objet, une fois au chai, d'une sélection minutieuse. Les fermentations se sont déroulées dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des remontages fréquents notamment lors des premières phases. Le vin a ensuite été élevé longuement en bois, où il a mûri, s'est affiné et a trouvé son équilibre. Ce n'est qu'après une période de 5 ans en cave et un vieillissement supplémentaire en bouteille de quelques mois que le Brunello CastelGiocondo a pu être dégusté.

Dégustation

La vue est le premier sens à être comblé. Le Brunello CastelGiocondo 2014 arbore en effet une robe rouge rubis intense et brillante. Au nez, les notes fruitées prédominent, allant de la framboise au cassis, avec de vagues arômes de myrtille ; l'élégante note florale qui se dégage après quelques instants est piquante et surprenante et offre des arômes uniques de violette. En le laissant s'épanouir, le vin libère des notes épicées et tertiaires dues à son élevage long. Cannelle, poivre et cuir s'entremêlent et une touche balsamique en finale nous rappelle son extrême élégance. Enveloppant en bouche, il impressionne par son harmonie, sa trame tannique dense et sa sensation minérale. Finale longue et persistante.

Prix et reconnaissance

Decanter: Silver Medal
Wine Spectator: 90 Points
JamesSuckling.Com: 92 Points