FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016



Formati

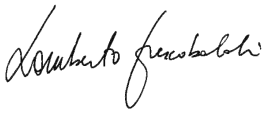
bordelaise (0,75 l), magnum (1,5 l), double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Lamaione 2016

Toscana IGT

Animés par le courage qu'ont tous ceux qui veulent entreprendre, nous avons planté dans les années 1970 les premières boutures de merlot sur un sol argileux inhabituel. Un défi important qui a donné naissance en 1991 au Lamaione, un chevalier solitaire, puissant et fier dans le paysage de Montalcino.



Conditions climatiques

On retiendra de la saison 2016 une grande régularité et un bel équilibre. Le printemps a été marqué par des pluies abondantes et un climat doux, ce qui a entraîné un débourrement légèrement précoce du merlot entre fin mars et début avril. L'été chaud et régulier a été ponctué de quelques rares pluies rafraîchissantes. Les températures sont néanmoins restées dans la normale, ce qui a favorisé une maturation lente et progressive des raisins et une maturité complète et optimale. Ce millésime pourrait être qualifié d'un seul mot : parfait.

Vinification et élevage

Les raisins de merlot ont été soigneusement sélectionnés et vendangés à la main en cagettes. Une fois au chai, l'égrappage a été suivi d'un tri manuel des baies.La fermentation a été effectuée dans des cuves en acier à température contrôlée avec une macération pelliculaire d'environ 3 semaines.Le vin a ensuite été élevé pendant 24 mois en barriques de chêne français neuves à 80 %, puis a vieilli en bouteille pendant 12 mois supplémentaires. Au terme de ce parcours, le Lamaione 2016 est venu caresser et emplir le palais d'élégantes sensations veloutées et fraîches.

Dégustation

Le Lamaione 2016 est le reflet de la saison. Il révèle un grand équilibre entre les éléments et une fraîcheur élégante, non conventionnelle. Sa robe, d'un rouge rubis aux reflets violines, est intense et impénétrable. Au nez, il joue avec la fragrance des arômes. Le fruité tient le rôle principal, avec une myrtille dominante qui s'accorde parfaitement à la fraîcheur des notes balsamiques et mentholées. Le fruité perçu n'est pas complètement mûr, mais reflète un beau croquant. Belle attaque tannique au palais. La note alcoolisée et la fraîcheur sont en parfait équilibre. La finale est longue et persistante.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 95 Points