

Brunello di Montalcino 2013 - 1,5 l Magnum Il Poggione



96 points Parker bien mérités pour le Brunello 2013 du célèbre domaine Il Poggione : la cuvée rejoint les rangs des meilleurs vins de sa décennie. Rien que ça. Voyez les choses en grand et découvrez-le en version magnum !

Type	Rouge
Producteur	Il Poggione
Région	Toscane
Cépage	Sangiovese
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2040
Élevage	Foudre
Volume	1,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le Brunello di Montalcino 2013 est à la hauteur de la réputation impeccable que ce domaine a su acquérir au fil des ans. C'est un sangiovese profond et magnifiquement confectionné qui offre une qualité audacieuse et succulente au niveau du fruit avec de la cerise noire et de la prune épicée pour commencer. Le bouquet se poursuit avec des notes boisées douces de fumée et de noix grillées. Il y a un autre composant aromatique avec de la pierre broyée et de l'herbe ou de la menthe séchée. Ce Brunello montre une évolution élégante dans le verre et promet un très long vieillissement à venir. Environ 200 000 bouteilles ont été fabriquées, il devrait donc être facile de trouver cet excellent vin. » - Monica Lerner

95/100 Points International Wine Report

"Un spectacle sensationnel dans ce millésime, le Poggione Brunello di Montalcino commence avec de magnifiques arômes de fruits rouges frais, de prunes, d'épices et d'herbes fumées qui se dessinent tous dans le verre. En bouche, il est magnifiquement texturé avec des tanins soyeux et une belle finesse. Un équilibre et une concentration remarquables grâce à la finale longue et élégante. Bien que cela prenne un certain temps, il semble être l'un des meilleurs vins du millésime et devrait avoir un bel avenir devant lui." - J. D'Angelo

Critiques et notes

17,5 points Jancis Robinson

« Un rubis concentré mûrissant aux reflets orangés. Nez jeune et herbacé. Encore dense et avec de superbes cerises juteuses et des tanins bien charpentés. Délicieux maintenant mais va encore s'améliorer : a suffisamment de structure et de saveur pour cela. » - Walter Spellera

Notes de dégustation

Lorsqu'on tente de retracer l'histoire du plus célèbre vin de Toscane - qui est certainement le Brunello di Montalcino - un nom est inévitable : Tenuta Il Poggione ! Symbole de qualité depuis la fin du XIXe siècle, ce vignoble modèle est aujourd'hui l'un des meilleurs, des plus fiables et des moins chères de la Bella Italia. L'édition 2013 de ce superbe sangiovese est simplement remarquable, plus séduisante que jamais. Une qualité confirmée par 96 points Parker !

Ce vin qui suscite de grands espoirs qu'il comble -heureusement- sans faillir ! Une large palette olfactive de fruits du sangiovese, des notes de baies sauvages, cerises, violettes, herbes méditerranéennes, cacao, une touche de bois de cèdre. Bouche élégante avec des tanins très fins et bien mûrs, beaucoup de matière. Une jolie complexité et une longue finale.

L'un des meilleurs Brunelli de sa catégorie, l'un des meilleurs vins d'Italie ! Il accompagnera parfaitement une Bistecca alla fiorentina.

Domaine

La tradition familiale avant tout

Tenuta Il Poggione est la vieille grande dame de Brunello dont les racines remontent à 1630. L'année 1890 constitue un jalon important de son histoire contemporaine lorsque la famille florentine Franceschi reprend le domaine S. Angelo, à Colle, dans le sud de Montalcino.

Vinification

Pour Il Poggione Brunello di Montalcino 2013, seuls des raisins sangiovese provenant de vignes âgées d'au moins 20 ans et situées entre 150 et 450 m d'altitude ont été exploitées. Les raisins sont vendangés naturellement à la main et après une fermentation soignée de 15 à 20 jours à une température contrôlée de 25-28 °C, le vin est élevé pendant 36 mois dans de grands fûts de chêne français (3 000-5 000 litres). En tant que domaine traditionnel, l'utilisation de barriques est volontairement évitée afin de ne pas influencer le caractère de ce grand classique.