



Merlot 'Atos' Toscana 2016 Corte Medicea

Voici un spectaculaire super-toscan vinifié en mono-cépage de merlot ! Luca Maroni décerne à nouveau sa meilleure note, 99 points, à Atos ! Personne ne peut lui résister !

Type	Rouge
Producteur	Corte Medicea
Région	Toscane
Cépage	Merlot
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

99/99 Points Luca Maroni

« Le violet domine et apporte au vin son parfum. Un violet intense qui exprime visuellement la densité et la maturité maximale de sa baie d'origine. En bouche, il est majestueux avec une texture granuleuse dense. Une essence pure. Chapeau. »

Note de la rédaction

La réputation de la Toscane et de ses vins n'est plus à faire ! Cette région est l'une des plus belles d'Italie : il suffit de s'y rendre une seule fois pour tomber amoureux du paysage, de la culture, de l'histoire locale et, bien sûr, du vin qui y voit le jour. Tant de dignité, de beauté, d'amour pour le détail et une philosophie de vie si raffinée : tout y est unique. Et où trouver un merlot méditerranéen si excellent, élevé de surcroît 18 mois en fûts de chêne français ? Qui de plus a été récompensé par 99 points du coryphée des critiques œnologiques italiens, Luca Maroni ? La réponse est claire !

Note de dégustation

Rares sont les critiques œnologiques à disposer de tant d'intuition : la robe profonde, d'une

couleur violette, presque noire, est tout simplement sensationnelle. Ceci vaut également pour le bouquet, riche en arômes de cerise mûre, de bois de chêne crémeux, de vanille, de prune noire, de poivre blanc, sans omettre un soupçon balsamique. En bouche, le vin rouge révèle au grand jour une mosaïque de saveurs séduisantes et diverses que seul un merlot toscan de ce format est en mesure de fournir. La puissance s'y associe avec la finesse, le fruit avec la noblesse, les arômes boisés avec une vivacité agréable. Le tout est parfaitement équilibré et garni de tanins à leur apogée. La finale de grande classe est digne d'une cuvée de haute volée, et ce à un prix étonnamment bas... Dégustation exceptionnelle garantie !

Accords mets & vin

Il serait dommage de ne pas profiter de ce beau vin rouge d'Italie ! Il accompagnera très bien un bifteck à la Florentine, spécialité de sa région natale, la Toscane. Découvrez et profitez !

Domaine

À la recherche des meilleurs vignobles...

Corte Medicea est un projet mené à bien par la société commerciale piémontaise Bollina. Celle-ci s'occupe de trois domaines situés dans des régions viticoles importantes d'Italie (Azienda Agricola Luciano Arduini, dans la région de Valpolicella, Società Agricola La Bollina au cœur du Piémont et Azienda Agricola Marco Lazzeretti, dans l'appellation de Montalcino). L'œnologue talentueux Andrea Bernardini, qui a décroché son diplôme auprès de la célèbre école d'œnologie de la ville de Pise en 2007, a carte blanche pour ses propres projets et est chargé de dénicher des parcelles de qualité cachées dans les meilleures régions italiennes. En ce qui concerne l'exploitation Corte Medicea, les vignobles se trouvent à San Casciano dei Bagni, au cœur de la magnifique Toscane, à environ 90 km au sud-est de Sienne. Ce vigneron globe-trotter allie avec brio tradition et techniques modernes. Le résultat : des vins qui mettent parfaitement en avant leur typicité régionale et les atouts du terroir. À suivre de près !

Un petit bijou de Toscane

Le vin rouge Corte Medicea 'Atos' Toscana 2016 est une cuvée mono-cépage de merlot. Les vignes, situées à San Casciano dei Bagni, en Toscane, prospèrent entre 380 et 400 mètres d'altitude et sont taillées en cordon et en guyot. Elles ont été plantées il y a 10 ans pour les plus jeunes et 45 ans pour les plus anciennes. Le terroir est caractérisé par des sols limoneux.

Après les vendanges manuelles dans de petites caisses, les raisins ont été transportés dans le chai. Ils y macérèrent pendant quatre jours puis furent soumis à une fermentation de 14 jours. Ensuite, le vin fut élevé 18 mois durant en fûts de chêne français de 225 litres. Seules 10 000 bouteilles de cette cuvée ont été produites.