



*Coureur  
des vignes*



# BURIANO

## ROCCA DI CASTAGNOLI

### I.G.T. TOSCANA, ITALIE

#### LE PRODUCTEUR

Diverses versions sur les origines de ce village médiéval existent, mais tous sont d'accords pour reconnaître que c'était une terre prisée pour laquelle Florence et Sienne ont lutté. La culture de la vigne et de l'olivier remonterait au Xe siècle ! Aujourd'hui, ce terroir vieux de 1000 ans combine le charme d'un magnifique village médiéval extrêmement bien préservé, avec des chais à la pointe de la technologie et un micro climat idéal pour la viticulture des meilleurs raisins de Chianti ! La propriété de 830 hectares inclut 100 hectares de Sangiovese plantés en Chianti Classico à des altitudes variantes. Castagnoli est synonyme de tradition mais aussi d'expérimentation. En effet, les clones de sangiovese ont fait l'objet de recherches minutieuses menées par des instituts universitaires de recherche permettant au domaine de produire des vins expressifs de caractère avec ses propres clones !

#### LE VIN

Ce vin 100% cabernet sauvignon, provient du vignoble de « Buriano » situé à 400 mètres d'altitude. Il est élaboré avec des fruits parfaitement muris, soigneusement sélectionnés et cueillis à la main. Il offre une vibrante expression des subtilités du terroir de Rocca di Castagnoli.

L'élevage se fait en fûts de chêne français de différents âges pendant 15 mois. Les arômes expressifs de fruits noirs ouvrent la voie à des notes secondaires de graphite et d'épices. La bouche est charnue et fruitée, avec des tanins présents mais soyeux. Un équilibre délicat entre concentration, complexité et élégance caractérise ce cabernet sauvignon de très grande classe. Il accompagne à merveille les grillades de bœuf relevées, les mijotés d'agneau et les charcuteries fines ! D'un grand potentiel de garde, il se bonifiera avec le temps et pourra être conservé jusqu'à 20 ans !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
- Vinification : 15 mois en barriques neuves et usagées
- Potentiel de garde : 15 à 20 ans
- Degré d'alcool : 13%

**Code SAQ : +12108721**

