

La sélection  
de  
l'étranger

Antico Podere



LE MICCINE



### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2013

**Zone d'origine :** Gaiole in Chianti.

**Dénomination :** Chianti Classico Riserva DOCG

**Type de sol :** schisto – calcaire - cailloteaux

**Exposition :** Sud, Sud-Ouest

**Raisin :** 100% Sangiovese.

**Type de viticulture :** Vin biologique en conversion.

**Production :** les raisins sont sélectionnés dans les meilleures parcelles et récoltés à la main dans de petites caisses de 10 Kg. Les grappes sont éraflées et foulées avant d'arriver aux cuves en inox où elles vont fermenter. La fermentation alcoolique se poursuit pendant 7 à 10 jours à une température moyenne entre 28°C et 30°C. À la fin de la fermentation, la durée de la post-macération est contrôlée par des dégustations fréquentes et peut se prolonger de quelques jours à quelques semaines. Le vin est alors soutiré et transféré aux cuves en inox pour subir la fermentation malolactique. À l'issue de cette fermentation, le vin est encore soutiré dans des barriques de chêne français de 225 L, 300 L et 350 L pour vieillir pendant 22 à 24 mois.

**Degré alcoolique :** 13 % vol.

**Couleur :** rubis profond.

**Arôme :** ce vin possède un bouquet riche et complexe, où les fruits rouges se combinent à des notes florales et des notes de pin et révèlent peu à peu des notes de caramel.

**Bouche :** vin corsé, élégant, avec une bonne acidité, une belle structure de tannins et des notes fines de chocolat en fin de bouche.

**Mets/Accords classiques :** idéal pour accompagner un coq au vin, du rôti de bœuf, et des fromages tels que le pecorino, le taleggio ou l'emmental.

**Service :** Servir à 16-18°C.

#### Récompenses:

**Gilbert & Gaillard 2016 :** 93/100

Belle robe éclatante rubis, pourpre. Nez profond, précis ouvert sur le fruit rouge. Boisé élégant et discret (chêne frais). Bouche d'une grande jeunesse, fraîche, tendue, sur le fruit. Déjà une bonne longueur même s'il est urgent d'attendre. Bien.



La Sélection de l'Étranger – 64, rue du Président Kennedy – Rés. Kennedy Apt. A 204 (33110) Le Bouscat, France.

Tél. : +33 (0)7 81 13 17 63 – e-mail : [info@lsde.fr](mailto:info@lsde.fr) / [laselectiondeletranger@gmail.com](mailto:laselectiondeletranger@gmail.com) – <http://www.lsde.fr/>  
<https://www.facebook.com/La.selection.de.l.etranger>