

Italie
Montalcino

T
E
N
U
T
A

B
U
O
N

T
E
M
P
O



Brunello di Montalcino 2013

Ce Brunello présente une robe foncée et soutenue. Il dévoile ensuite un beau nez de fruit rouges avec une bouche mure, mais nette et franche. Les tannins sont lisses et équilibrent bien le fruit. Le volume de bouche est ample et la finale est complexe, savoureuse et racée.

Informations Techniques

Cépages	100% Brunello (Sangiovese)
Région	Brunello di Montalcino
Appellation	DOCg Brunello di Montalcino
Altitude	300 - 350 m
Vignobles	3,5 Ha Castelnuovo dell'Abate, exposé sud-est.
Climat	600 - 700 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	20 ans
Densité de plantation	3 333 Pieds / Ha
Rendements	3,3 Tonnes / Ha
Sol	Calcaire, Argile, Marnes Décomposées (Galestro)
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en cuves inox. Macération de 4 semaines.
Elevage	36 mois en foudres de 20/35 Hl puis 6 mois en bouteille. Non collé, non filtré.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	entre 16 000 et 20 000 Bouteilles

Sélection Olivier Poussier

89 / 100 R. Parker - Wine Advocate

93 / 100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Montalcino

C'est la région la plus emblématique de Toscane. Elle a fait couler beaucoup d'encre en 2008 avec le 'Brunellogate', un scandale à l'italienne sur fond de contrefaçon des vins de l'Appellation qui vit les moins coupables condamnés et certains autres passer à travers les mailles du filet (quand on s'appelle Frescobaldi, Antinori ou Argiano, la justice a tendance à être indulgente...). La région peut se résumer en un nom : Biondi Santi, dont le domaine fut créé en 1865 et qui ne produisit que quatre millésimes entre 1865 et 1945. Paradoxalement, ce fut la première région italienne à être classée DOC (DOP dans la nouvelle classification Européenne). Elle s'étend sur 2.000 hectares et compte aujourd'hui 200 producteurs. L'extrême hétérogénéité des terroirs a conduit les viticulteurs à posséder plusieurs parcelles et les vins de Brunello sont dans l'ensemble des vins d'assemblage mais qui doivent tous, y compris le Rosso, être élaborés avec un seul cépage, le sangiovese, appelé dans la région brunello.

Tenuta Buon Tempo

Le domaine qui se situe à Castelnuovo del Abate au sud de la région de Brunello di Montalcino et s'étend sur 26 hectares dont 12 hectares de vignes et 5 hectares dédiés exclusivement au Brunello.

Les vignes sont âgées en moyenne d'une vingtaine d'années, sont situées à une altitude de 350 mètres et sont exposées sud-est. Les sols sont très hétérogènes et constitués de schistes argileux, de marnes argileuses-calcaires parsemés de pierres de taille importante appelés. Ces sols sont appelés 'galestro'. L'encépagement est uniquement en sangiovese grosso, le seul cépage autorisé pour le Brunello di Montalcino et le rosso di Montalcino.

Des sols pauvres et difficiles, une exposition idéale, des faibles pluies font de cette région un lieu idéal pour la production de vins de haute qualité, élégants et raffinés. La région bénéficie en plus de barrières de protection au sud avec le mont Amiata et au nord avec les collines de Montalcino.

La philosophie du domaine est capturer l'essence de toutes les composantes du terroir pour parvenir à faire des vins qui expriment la quintessence sangiovese. Le domaine produit 65000 bouteilles de Rosso et de Brunello di Montalcino ainsi qu'une petite quantité de Brunello Riserva quand le millésime le permet.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr