

Italie
Toscane



Grandi Annate 2012

Le millésime 2012 constitue un changement par rapport aux précédents millésimes, il n'est plus étiqueté Riserva. Le domaine a voulu réduire l'élevage sous bois. Le vin y gagne en finesse et élégance. Robe rubis avec beaucoup d'éclat et de profondeur. Le nez est sur les roses sauvages, les fruits rouges (framboise, cerise, groseille) avec des nuances de prunes, de bois de santal et d'épices orientales. C'est puissant et fin à la fois avec des jolis tannins à petits grain. Les tannins et l'acidité rehaussent le fruit pour donner au vin une finale harmonieuse et complexe.

Informations Techniques

Cépages	100% Sangioves (Prugnolo Gentile)
Région	Montepulciano
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Altitude	380 et 310 m
Vignobles	La Batelle et Banditella
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1973 et 2002
Densité de plantation	2 222 et 4 464 pieds / Ha
Rendements	5 Tonnes / Ha
Sol	Principalement argilo-sablonneux sur substrat de roche mère du Pliocène.
Culture	En cours de certification bio
Vinification	Vendanges manuelle, levures indigènes. Egrappage, fermentation, macération pendant 30 jours en cuves Inox.
Elevage	18 mois en barriques françaises (20% neuves) + 18 mois en bouteilles.
Alcool	14,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	20 000 Bouteilles

A
V
I
G
N
O
N
E
S
I



Sélection Olivier Poussier

93 / 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

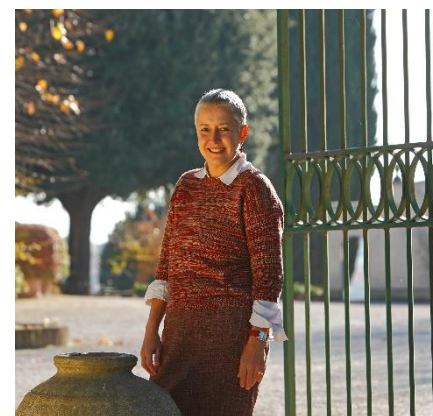


Montepulciano

"Cette appellation, qui s'étend sur 1.200 hectares de vignes environ, est une DOP (DOCG) depuis 1996 après avoir été promue DOC en 1980. Elle s'étend autour de la ville de Montepulciano. Comme pour la région de Chianti, l'origine de la viticulture remonte ici aux Etrusques qui peuplèrent cette partie de l'Italie du Xème siècle au IVème siècle avant Jésus-Christ. Les vins sont élaborés principalement à partir du cépage sangiovese (minimum 70%) aussi appelé "prugnello gentile" dans la région. Les vignobles se situent entre 150 et 600 mètres d'altitude sur des sols hétérogènes (calcaire, argile, volcanique et marne décomposée) et sont connus dans la région sous le nom de "galestro". La pluviométrie est de 700 mm par an et les vignes ne sont pas irriguées (même si l'irrigation est autorisée depuis quelques années maintenant). En plus du sangiovese, on trouve également du canaiolo nero (jusqu'à 20%) ainsi d'autres cépages locaux comme le mammolo, la malvasia mais aussi du cabernet sauvignon et du merlot. On fait aussi un Rosso qui a dans l'ensemble la même composition que le Vino Nobile."

Avignonesi

Le domaine d'Avignonesi s'étend sur 182 hectares répartis sur 9 vignobles. 8 vignobles sont encépagés avec les variétés autochtones à Montepulciano et 1 hectare avec des variétés internationales à Cortona. Le domaine a été racheté en 2009 par Virginie Sarvey qui a donné à la viticulture une nouvelle impulsion en introduisant la culture organique et biodynamique. Le chai a aussi été totalement modernisé pour en faire un instrument de travail à la pointe de la technologie. Virginie est née en Belgique à Gand et elle a suivi des études de droit à Paris et c'est en 2007 qu'elle décida d'investir dans le domaine d'Avignonesi, domaine qu'elle racheta quand elle prit sa retraite après une carrière d'avocat particulièrement brillante. Les vins reflètent le terroir dont ils proviennent ainsi que la culture de la région. Le cépage sangiovese règne en maître et constitue la majeure partie de l'encépagement des vignobles mais on y trouve aussi des cépages internationaux comme le cabernet sauvignon, le merlot et le petit verdot. Le domaine est aussi particulièrement connu pour ses 'Vin Santo' qui offrent un style riche et opulent et beaucoup de complexité.



« 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