

CASTELLO
Monsanto



39⁰⁰\$



Castello di Monsanto – Fabrizio Bianchi Toscana – 2022

ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15281773

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

IGT Toscana

CÉPAGE

100% Chardonnay

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Toscane, Italie.

SUPERFICIE DU DOMAINE

Castello di Monsanto couvre 72 hectares (dont 56 hectares plantés en Sangiovese)

ALTITUDE

Entre 280 et 320 mètres

TYPE DE SOL

Sols marneux et légers, marqués par la présence de galestro, un schiste argileux très typique de la chaîne apennine. Le galestro permet de retenir l'humidité du sous-sol et constitue une ressource en eau supplémentaire lors des périodes de sécheresse.

CARACTÉRISTIQUE

Le climat du vignoble est sous l'influence du Mistral qui arrive de la mer tyrrhénienne, adoucissant le froid hivernal et rafraîchissant les chaleurs estivales. De plus, le vent permet de réduire le taux d'humidité et ce faisant, le risque de gel sur les vignes.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Inspiré des grands vins blancs de Bourgogne, il était initialement entièrement fermenté dans des cuves en bois, mais depuis 2000, le volume de raisins fermentés en chêne n'a cessé de diminuer. 70 % des raisins fermentant désormais dans des cuves en acier inoxydable et le reste en tonneaux de chêne français où il reste sur lies pendant environ 6/7 mois.

SPÉCIFICITÉS –

Créé en 1980 par Fabrizio Bianchi qui voulait produire un grand vin blanc de caractère dans une région dont les sols n'avaient pas de vocation particulière à cet effet. Cette sélection de chardonnay provient du vignoble Valdigallo. Le vin est vinifié pour moitié en barriques de chêne français de 5 hl et pour moitié en cuves inox. Après l'assemblage, le vin est embouteillé et passe encore deux ans en bouteille avant d'être commercialisé.

PARTICULARITÉS –

Ce Chardonnay est le fruit de l'imagination de Fabrizio Bianchi qui, au milieu des années 1970, a décidé de planter ces vignes sur les terres de la cave, en dehors de l'appellation Chianti Classico.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est jaune paille avec des reflets dorés.

OLFACTIF

Son nez est complexe et développe des arômes intenses de fruits et légères notes boisées.

GUSTATIF

Sa bouche intense dévoile une richesse intense et corsée. C'est un vin de longue garde qui peut déjà se boire agréablement car il a passé plus de deux ans en bouteille avant d'être mis sur le marché.

TEMPÉRATURE

15 °C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,5 g/L

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING '17

95 pts

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

92 Pts

WINE SPECTATOR '17

91 pts