



MEREGALLI FRANCE

SASSICAIA 2015 – BOLGHERI SASSICAIA DOC – TENUTA SAN GUIDO



TENUTA SAN GUIDO



Le Sassicaia est l'un des premiers rouges produits en Italie à l'image des grands Bordeaux. Le premier millésime a été produit en 1968. Pionnier, fleuron et figure historique du terroir de Bolgheri, unique cuvée d'Italie à détenir sa propre appellation en monopole, la réussite exceptionnelle du Sassicaia même dans des millésimes difficiles est une des bases clef de son immense succès.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

VIGNOBLE : Situé sur des sols calcaires à forte présence de schiste argileux ("galestro") et de pierres, entre 100 et 300m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange manuelle et sélection stricte sur table de tri. Macération et fermentation en cuve inox entre 30 et 31°C pendant 2 semaines. Fermentation malolactique complète puis élevage en barrique de chêne français pendant 24 mois. Affinage en bouteille avant commercialisation.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES : Une très bonne année. Après un hiver plutôt doux et des pluies abondantes, le cycle végétatif a commencé durant la seconde semaine d'avril avec l'arrivée de températures douces et de journées ensoleillées. Les pluies ont favorisé une végétation des plantes plus rapide. Bonne floraison qui s'est conclue fin mai, avant une nouaison favorisée par le climat. Juin et la première moitié de juillet sont caractérisés par des températures au dessus des normales de saison. Bonne amplitude thermique entre la nuit et le jour durant tout le mois d'août qui a garanti une parfaite maturation phénolique des raisins.

ROBE : Rouge rubis intense, concentrée et profonde.

NEZ : Les parfums de fruits rouges sont complexes et divinement entremêlés. Très élégant.

BOUCHE : Le goût est à la fois puissant et velouté, la texture d'une densité parfaitement mesurée, harmonieuse, avec des tanins doux et équilibrés. Un vin doté d'une concentration, d'une intensité et d'une persistance gustative exceptionnelles et d'une extraordinaire longévité.

ACCORD : Idéal avec des viandes rouges, des côtes de bœuf grillées, un carré d'agneau au four, un magret de canard, du lièvre, un médaillon de sanglier, des cailles farcies ou des fromages corsés.