

# LE MICCINE

2016



Rachetez une caisse  
sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Provenant de l'épicentre du vignoble de Chianti, la dénomination Chianti Classico est extrêmement prisée. Ce vin met à l'honneur le cépage sangiovese et est vinifié par la vigneronne québécoise Paula Papini Cook. J'ai retrouvé dans cette cuvée le goût des vins de Chianti que j'avais découvert au début de ma carrière, un véritable régal !

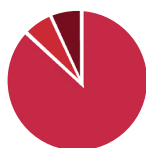
## TERROIR

Provenant des plus belles parcelles de Chianti, ce Chianti Classico est un beau reflet de son terroir ! Les vignes sont plantées selon la méthode alberello. La terre est préparée en nivelant le sol et en creusant un trou où sera plantée la vigne. Le sarment principal de la vigne est ensuite soigneusement taillé de façon à produire six branches et à former un buisson organisé de manière radiale et protectrice. Ainsi, les raisins sont protégés de conditions extrêmes et peuvent se développer dans un microclimat bénéfique.

## CÉPAGES

Ce vin est le résultat d'un assemblage de trois cépages traditionnels italiens : le sangiovese, la malvasia nera et le colorino. Cette

alliance permet de produire un vin frais, vibrant et fruité. Le « Sang de Jupiter » (littéralement Sangiovese) apporte des arômes intenses de cerise noire et d'épices comme la réglisse. L'acidité et la tannicité naturelle de ce cépage permet de produire des grands vins de garde.

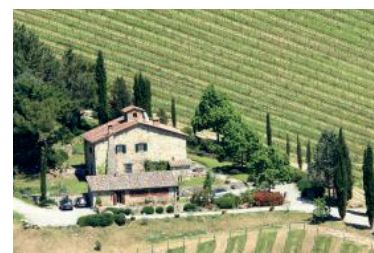


90% SANGIOVESE  
5% MALVASIA NERA  
5% COLORINO

## MILLÉSIME

Le millésime 2016 fut exceptionnel en Italie. Malgré quelques inquiétudes avec un hiver très humide puis un mois d'août assez arrosé, augmentant le risque de mildiou, le mois de septembre, très doux, a permis une maturité parfaite des raisins.

## UN VIN, UN DOMAINE



Ce domaine familial orne les majestueuses collines de la région de Chianti depuis plusieurs centaines d'années mais n'a commencé sa production de vin qu'il y a une cinquantaine d'années. Innovant, foncier, mais respectueux des valeurs et des traditions de l'appellation, Le Miccine est devenu une référence. Présent à l'international et victorieux de prestigieux concours, le domaine ambitionne de devenir un emblème mondial reflétant l'authenticité et la qualité de la célèbre appellation.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir juste avant  
de servir



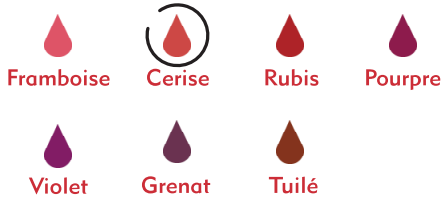
**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2021

### Etape 1 : VISUEL

**LIMPIDITÉ:**

limpide  trouble  voilée

**COULEUR:**



**INTENSITÉ COLORANTE:**

claire  soutenue  profonde

**BRILLANCE:**

terne  lumineuse  éclatante

**CAPILLARITÉ (LARMES):**

fluide  coulante  épaisse

### Etape 2 : OLFACTIF

**IMPRESSION :**

douteuse  plaisante

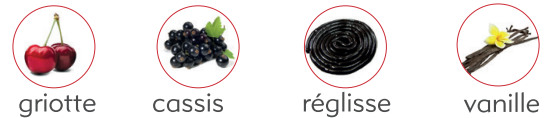
**INTENSITÉ AROMATIQUE :**

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

**FAMILLE AROMATIQUE :**

Fruits rouges, fruits noirs, épices,  
emphyreumatique

**ARÔMES :**



**DÉGUSTÉ**  
— APPROUVÉ —

### Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooleux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE :**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



### ACCORDS METS ET VINS

- Caponata
- Cacciucco
- Pecorino
- Gâteau aux noix

