

PODERE SAN CRISTOFORO

Amaranto Sangiovese, 2018



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com



J'aime le sangiovese et il s'exprime ici dans sa nature la plus intacte ! Ce vin dégage la puissance et l'élégance typique des grands vins italiens. Le nez de griotte et de framboise fait frémir les papilles d'envie, puis viennent des notes plus complexes de violette et de réglisse. En bouche, on identifie tout de suite le célèbre cépage italien par la fermeté de ses tanins et sa texture généreuse. Si vous souhaitez découvrir le sangiovese, ce vin est fait pour vous !

TERROIR

Le terroir toscan est fortement influencé par la mer méditerranée. Ses vents permettent de chasser l'humidité responsable des maladies de la vigne. L'altitude impose des écarts de températures journaliers importants accentués par les courants marins offrant un bon équilibre aux jus. Les sols du domaine comportent une teneur élevée en argile ce qui apporte et ce corsage si plaisant !

CÉPAGE

Le sangiovese reconnaissable à la robustesse de ses tanins fait cavalier seul dans cette cuvée. C'est un cépage très tardif, il est donc presque exclusivement planté dans les régions chaudes. Sa

maturité phénolique et aromatique nécessite un ensoleillement important sans lequel ses tanins demeurent durs et son acidité trop marquée.

100%

SANGIOVESE

MILLÉSIME

Les conditions météorologiques ont une importance capitale pour un domaine conduit en agriculture biologique, très sensible aux maladies de la vigne. Le millésime 2018 a été plutôt favorable sans excès d'humidité et plutôt ensoleillé. Ces vendanges ont permis une récolte généreuse d'une qualité très supérieure à la norme de la région !

UN VIN, UN DOMAINE



Le domaine est considéré comme un des plus prometteurs de Toscane. Ses vignes certifiées « agriculture biologique » sont conduites selon ces principes afin de restituer fidèlement l'expression du terroir. Le domaine refuse de recourir à la technologie lors des vinifications. Toujours dans cette recherche d'authenticité, les fermentations sont conduites en levures indigènes. L'utilisation de ces levures naturelles au détriment de celles sélectionnées par l'homme permet de vinifier des vins aux arômes uniques et complexes.



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2023

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

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, fleurs, épices

ARÔMES :



griotte



framboise



violette



réglisse

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

- Aubergine rôties au jambon de Parme
- Civet de sanglier
- Pécorino
- Macaron italien à la pistache

