



**Producteur :** Castello di Volpaia

**SAQ (CCNP) :** 10858262

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 29.15 \$

---

**Appellation :** Chianti classico

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Toscane

**Nom du propriétaire :** Giovannella Stianti

**Géologie du sol :** Graviers descomposés

**Superficie :** 44 hectares

**Encépagement :** Sangiovese (90%) et Merlot (10%)

---

**Élevage :** En fût de chêne

---

**Accord vin et mets :** Viandes rouges, charcuteries, fromage à pâtes ferme

---

---

### Le domaine :

Situé au sommet d'une colline juste au nord de Radda, Castello di Volpaia, construit au 11e siècle, est l'un des bourgs fortifiés les mieux préservés de l'époque médiévale. Cela dit, c'est aussi un vignoble et une cuverie en plein cœur d'un village d'une cinquantaine d'habitants dont la majorité s'emploie à participer à la vie du domaine.

D'une superficie totale de 360 hectares, dont 45 de vignes et 16 d'oliviers, cette propriété viticole est la plus élevée en altitude de l'aire d'appellation Chianti. Le sangiovese y règne, les racines se frayant un chemin dans les sols de grès, et la fraîcheur du climat permet d'y faire des vins élégants et sveltes.

### Revue de presse :

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, *Blogue Les Méchants Raisins*, May 2021

C'est sans doute le chianti le plus intéressant à moins de 30\$ à la SAQ. On est subjugué par la franchise et la pureté des parfums: cerise, violette, santal, cuir, touche de torrification. Une matière nourrie, ample tout en restant ciselée par une acidité fine. C'est soyeux, énergique avec un fruité éminemment charmeur. Finale soutenue et sapide. Franchement impressionnant!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/05/28/cinq-vins-pour-enfin-celebrer-le-deconfinement>

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, May 2021

AAAAAH LE CHIANTI. Je suis tombé en amour avec ses vallées, ses petits villages et ses routes sinueuses. Ce qui frappe au niveau des vins, c'est la gouleyance que peut offrir le sangiovese lorsque bien travaillé, mais qui peut aussi frapper par sa profondeur. Domaine bio représenté par Rézin pour qui Véronique Rivest a de très bons mots. Cette cuvée fait 24 mois d'élevage en fût de chêne.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=87e5d06ccf>

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

Dans le petit village médiéval de Volpaia, perché tout en haut d'une colline, la famille Mascheroni Stianti signe un chianti plein et dodu en 2017, mais non moins savoureux. Aucune verdeur ni goûts confiturés, mais des amers de qualité et une structure tannique font contrepoids à la richesse du fruit. Une réussite convaincante dans un millésime qui ne passera pas à l'histoire.