



Producteur : Tenuta di Sesta

SAQ (CCNP) : 11039331

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 57.25 \$

Appellation : Brunello di Montalcino

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : Macération de 20 à 25 jours. Les fermentations alcoolique et malolactique ont lieu en cuves inox thermorégulées

Élevage : Élevé en fûts de chêne de Slavonie de 20 à 30 hl pour une période variant de 30 à 36 mois, suivi d'un passage en bouteille d'au moins 6 mois avant la commercialisation

Aspect visuel : Rubis virant au grenat avec le vieillissement

Aspect gustatif : Sec en bouche, tanins veloutés, bel équilibre et riche intensité. Finale persistante et élégante

Aspect olfactif : Bouquet intense et ample, élégant, riche en arômes moelleux de fruits rouges et de délicates notes épicées

Accord vin et mets : Viandes rôties, gibier, viandes rouges et apéritifs riches en sauce ou de vieux fromages.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Aug 2023

Ce sangiovese nous fait rêver l'époque du néoréalisme italien avec les Rossellini, Visconti et autres Vittorio De Sica, ce rouge évoquant les pigments suggestifs des films en noir et blanc dont la texture de grain épouse à merveille ici celle du vin. Un mystère, une nostalgie, pour ne pas dire un romantisme s'en dégagent en raison d'un côté vieillot patiné par le temps, mais, surtout, par des foudres qui s'en font l'écho silencieux. Le bouquet s'en trouve rehaussé, fleurs fanées, cuir et tabac frais sur fond de tanins fondus, mais fermes sur la finale. Laissez les paupiettes de veau farcies avec champignons et fromage vous convaincre de rêver un peu plus.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/796979/des-vins-a-grappiller-pendant-qu-il-en-reste>

Othmar Kiem et Simon Staffler, Falstaff, Mar 2023

Rouge rubis lumineux et éclatant. Au nez, de fines notes résineuses, de cire d'abeille et de miel, ainsi qu'un fruité clair de framboise, avec une touche balsamique. En bouche, il est compact, avec des tanins bien enrobés, un fruité chaleureux et une belle jutosité, il s'équilibre doucement, avec persistance. (Traduction libre de l'allemand)

Leuchtendes, strahlendes Rubinrot. In der Nase feine harzige Töne, nach Bienenwaben und Honig, dazu klare Himbeerfrucht, mit balsamischem Touch. Am Gaumen kompakt und mit griffig-engmaschigem Tannin, zeigt warmherzige Frucht, dazu schöne Saftigkeit, schwingt ruhig dahin, mit Nachdruck.

<https://www.falstaff.com/at/weine/tenuta-di-sesta-2018-brunello-di-montalcino-docg>

Monica Lerner, Robert Parker's Wine Advocate, Mar 2023

The 2018 Brunello di Montalcino offers a full and generous personality with layers of dark fruit, cola, rosemary and balsam herb. This is a medium to full-bodied Sangiovese with lots of ripe fruit, soft tannins and rich texture. Like many of the Brunellos from this vintage, this wine offers an accessible side that makes it easy to drink without waiting too much longer. Production is 40,000 bottles.

<https://www.robertparker.com/wines/ymxqWJdirBFHqMypw/tenuta-di-sesta-brunello-di-montalcino-2018>

Eric Guido, Antonio Galloni's Vinous, Oct 2022

A darkly floral bouquet of musky red currants and hints of savory spice wafts up from the 2018 Brunello di Montalcino. It's silky and pliant, with herbal-tinged red and black fruits that flow across a core of saline-minerality. The 2018 finishes long and staining to the senses, with a web of fine tannins offset by hints of citrus-tinged blackberry. There's an underlying power here seldom seen in the 2018 vintage, but patience will be required.

<https://vinous.com/wines/tenuta-di-sesta-brunello-di-montalcino/2018>

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

Cette propriété située dans la partie sud de Montalcino, entre Sant'Angelo in Colle et Castelnuove dell'Abate, est reconnue à juste titre pour ses vins de facture classique. La forte présence de calcaire dans les sols a peut-être aidé Giovanni Ciacci à maintenir une saine tension dans son 2015. Le vin a du volume et son fruit est gourmand, mais il offre aussi une retenue et de beaux amers qui manquent à tant de vins de ce millésime. À un peu plus de 50 \$, la proposition est très honnête. À boire entre 2023 et 2027.