



**Producteur :** Tenuta di Sesta

**SAQ (CCNP) :** 11039331

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 65.25 \$

---

**Appellation :** Brunello di Montalcino

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Toscane

---

**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

---

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

---

---

## Revue de presse :

**Patrick Désy, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024**

Le sangiovese qui se présente sous une forme bourguignonne avec sa couleur pâle et étincelante. Le vin est vieilli en fûts de chêne Slavonie de 30 hl pendant 36 mois suivi d'un vieillissement de 4 mois en bouteille. Un nez charmeur, racé avec des tonalités de fleurs sauvages, de cerise noire, de framboise, de laurier et de poivre. En bouche, le vin est séveux, le fruité paraît mûr, les tanins sont serrés, alors que l'ensemble pourtant concentré montre une surprenante buvabilité. Un brunello tout en élégance qui fera des merveilles avec les côtelettes d'agneau sur le grill.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/07/20/les-grosses-quilles-du-samedi>

**Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2024**

La famille Ciacci dispose d'une trentaine d'hectares de vignoble dont 7,4 Ha en appellation Brunello di Montalcino et ce, parmi les 200 consacrés au fourrage et bien sûr à nos amis oliviers. J'en suis un brin jaloux il est vrai mais bon, déjà que le vin est à la hauteur et me voilà comblé. Cette cuvée est en somme la carte de visite de la maison, les parcelles Duelecci Est et Ouest, plus ambitieuses, en sont les navires amiraux au niveau Riserva. Le bouquet est déjà manifeste, tracé en finesse mais aussi détaillé. Fruits, fleurs, réglisse et tabac frais s'invitent sous les douelles des foudres de Slavonie pendant 30 mois en y greffant une patine qui en ventile les aspirations. Nous avons là un sangiovese moderne, authentique,

inspiré et fort convaincant. Me reste plus qu'envisager une visite sur place pour déguster l'huile d'olive dont je suis particulièrement friand merci!

<https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-1f2>

**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/yxmQWJdirBFHqMypw/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>