BRUNELLO DI MONTALCINO

2021 · Rouge · Italie / Toscane



Producteur : Tenuta di Sesta
SAQ (CCNP) : 11039331
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 65.00 $

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 :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine ! , Oct 2026

Un millésime idéal avec une maturation de fruits longue et harmonieuse. Nous avons ici l'assemblage de parcellaires de sangioveses fermentés sous cuves ciments et inoxs puis élevés en fûts slovène et français sur une période de 30 mois. Le résultat est étonnant pour ne pas dire flamboyant avec un fruité dont les tanins lissés, généreux et moelleux se doublent d'une fraîcheur, d'un relief impeccable. Un flacon élégant, de haute voltige

https://jeanaubry.substack.com/p/la-tenuta-argiano?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine !, Aug 2026

Ce vin prend un temps considérable à se présenter à vous. Comme vous respecter vous-même le rythme des choses, vous vous dites qu'il faut donner du temps au temps, avec sincérité, sans faux-fuyant. C'est alors que la porte s'ouvre, univers inconnu dont vous ne présupposé ni de la teneur ni des intentions. Ce sangiovese est de cette mouture, réservé mais aussi intense sur le plan structure comme des tanins aux goût de menthe et d'épices, si serrés en bouche que l'on peine à s'en débarrasser. Des tanins mûrs avec ce souvenir de foudre qui les éduquent tout en portant le superbe fruité à bout de bras, au-delà de ce que l'on avait imaginé. Un beau flacon de soir, quand les enfants sont couchés, que l'entrecôte et ses champignons

sautés sont de la fête et que la nuit attend l'aube. Se bonifiera sur une bonne dizaine d'année sans problème (10) ***1/2 ©

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-8f6?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

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 parcellaires 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