



BRANCAIA

Chianti Classico Riserva 2021

44,00\$

* Prix de détail suggéré

BRANCAIA

 Biologique  Végan

	Code produit	10431091
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	38.28\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti Classico
	Qualité	Riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 80 %
	Cépage(s)	Merlot 20 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.2
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Acquise en 1981 par Brigitte et Bruno Widmer, la maison Brancaia, située dans la région du Chianti Classico, est constituée des deux vignobles de Brancaia et de celui de Poppi. Le domaine a connu un essor fulgurant lorsque son millésime 1983 a remporté la première place lors d'une importante dégustation. Depuis 1998, leur fille Barbara, œnologue de formation, a pris la relève et est en charge du domaine familiale.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Chianti Classico Riserva épici dévoile des nuances de prune rouge séchée, de rose séchée, d'acajou, de sous-bois, de cèdre, de truffe blanche, de terre humide et de cuir. Frais et réjouissant, il offre une bouche précise et raffinée avec des tanins sapides merveilleusement bien intégrés, dansant entre les couches de fruits séchés, préservées par une acidité percutante.

NOTES SUR LE PRODUIT

La moitié du jus vieillit dans des foudres et des barriques de chêne neuf, tandis que l'autre moitié vieillit dans des foudres et des barrique de chêne de Sangiovese et de Merlot. Les jus y demeurent durant 16 mois. À cela s'ajoute un vieillissement en bouteille de 8 mois.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal



- 94 Points -
James Suckling

- 92 Points -
Vinous

