

## SELVAPIANA

49,00\$

\* Prix de détail suggéré

# Chianti Rufina Riserva Bucerchiale 2015

 Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14230288
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	42.59\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
📁	Appellation	Chianti Rufina
🌟	Qualité	Riserva
🍇	Cépage(s)	Sangiovese
%	Pourcentage d'alcool	15%
🎨	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	Barrique de chêne français 225 litres
📊	Acidité totale	5,40 g/l

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans une région vallonnée à l'est de Florence, Chianti Rufina est une très petite appellation qui s'étend sur à peine 600 hectares (à titre de comparaison, l'appellation Chianti Classico couvre une vaste superficie de 7000 hectares, ce qui équivaut pratiquement à la zone entière comprise entre Florence et Sienne). Fidèles à leur réputation, les vins issus de cette appellation sont plus raffinés et rustiques que les autres Chiantis.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée qui est produite seulement les meilleures années a une grande intensité au nez et une bouche puissante et fruitée, inhabituelle pour la zone du Chianti Rufina qui se caractérise habituellement par ses vins plus maigres et élégants. Il présente des fruits mûrs de framboise, de cerise épicée avec une touche d'herbes et de violette en bouche. Les tanins sont robustes et la finale est longue caractéristique des vins de Selvapiana.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes pour cette cuvée ont été planté en 1968 sur la parcelle de Rufina Vigneto Bucerchiale. Cet endroit est un lieu bien protégé au pied des Apennins où les températures sont à 5-7 degrés moins élevées qu'à Florence qui est seulement à 30 minutes. Les sols sont variés, passant de l'argile à densité moyenne, au calcaire dans les versants caillouteux bien drainés.

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Est de Montréal

**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

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



## ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange exclusivement manuelle pour cette cuvée qui se veut le grand cru du domaine. La vinification démarre en cuves inox avec les levures naturelles; fermentation et macération sur 25 jours. Le vin fait sa fermentation malolactique puis est assemblé et placé en fût.



- 96 Points -  
Wine Enthusiast

- 91 Points -  
Vinous

**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  
Montréal, 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