



Chianti Classico 2021 DOCG

Il est issu de l'utilisation de raisins purs de la variété qui représente le Chianti Classico dans le monde. Une merveilleuse expression du Sangiovese avec une belle acidité et un tanin qui devient de plus en plus velouté au fil du temps

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves d'inox thermorégulées, suivie d'une macération de 10 jours en cuve d'inox. Fermentation malolactique en fûts de chêne français usagés.

Dégustation : Robe rouge rubis pâle, typique de la variété. Au nez, on retrouve des arômes de fruits rouges comme les groseilles mais aussi des prunes et des violettes, accompagnés du piquant incomparable attribuable au poivre noir.

Code produit : 15465003

Prix SAQ : 22,75\$

Prix licencié : 19,79\$

UVC : 12

