

Comandante Maremma Toscana DOC 2016

Domaine	Basile
Région	Toscane
Appellation	Toscane DOC
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2016
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 50%, Merlot 50%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en barrique 18 mois. Commercialisation après 36 mois d'élevage
Production	7.000 bouteilles
Degré alcoolique	14.5%
Couleur	Rouge rubis intense
Arômes	Fruits rouges bien mûrs, bigarreau, fraise, prune rouge, cerise noire. Fleur de violette. Nuances prononcées de cacao et de café
Saveurs	Une attaque puissante et très gourmande. Superbe complexité. Tannins fermes et pointus mais pas du tout astringents. Grande fraîcheur et saveurs de fruits rouges alléchantes. Parfait équilibre. Fin de bouche très longue. Un vin remarquable
Température de service	18° C
Accord mets et vin	A déguster avec gibier, grillade, viandes en sauce, viandes rôties, agneau au four. Excellent avec des fromages affinés
Potentiel de garde	Plus de 10 ans
Note	L'Azienda Agricola Basile a bâti sa réputation de perle de la Toscane sur deux arguments incontestables : une réelle, sincère et raisonnée viticulture Biologique depuis les débuts en 1999. Un Sangiovese hors du commun, élégant, fruité, puissant. Situé dans l'Appellation Montecucco, qui surplombe au Nord-Est la plus qu'acclamée Montalcino patrie du Brunello di Montalcino

Artéteca Montecucco DOC 2020

Domaine	Basile
Région	Toscane
Appellation	Montecucco DOC
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Vermentino 85%, Viognier 10%, Petit Manseng 5%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage 80% en cuve inox et 20% en fûts pendant 5 mois. Commercialisation après 7 mois d'élevage
Production	5.000 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Brillant jaune aux reflets verts
Arômes	Frais, floral, fleurs blanches, fruits exotiques discrets ananas, litchi, agrumes, orange sanguine, écorce de citron, fruits à noyau abricot
Saveurs	Un plaisir vraiment incomparable. Fraicheur, fruité, légèreté, sapidité. Fin de bouche longue et savoureuse. Quel assemblage génial. Que du plaisir !
Température de service	8° C
Accord mets et vin	A déguster en apéritif, avec des fromages frais, un plateau de fruits de mer, des crustacés, des calamars et seiches grillés, des poissons à chair blanche, des spaghetti aux oursins, des flans de légumes
Potentiel de garde	3 - 4 ans
Note	En agriculture entièrement Biologique depuis le début de l'exploitation viticole en 1999, le vignoble se situe à 350m d'altitude, entouré de bois et avec une orientation idéale sud-ouest. Basile y produit un des Vermentino les plus expressifs de toute la Toscane. Autre particularité de ce vin le Petit Manseng, cépage pyrénéen qui n'est planté que sur 20ha sur toute l'Italie confère à Artéteca ses subtiles notes exotiques. Un des meilleurs vins blancs dégustés depuis longtemps !