# IL POGGIONE, Brunello di Montalcino DOCG RISERVA 2012

75 cl Rouge Toscane DOCG Brunello di Montalcino




## La note de Christian Walter **97/100**

**T**enuta Il Poggione est situé à Sant'Angelo in Colle, à environ 10 km au sud de Montalcino. Il est classé DOCG. Il Poggione, a été parmi les premiers à commercialiser Brunello di Montalcino depuis le début des années 1900. Il est l'un des membres fondateurs du Consortium Brunello di Montalcino. Le domaine Il Poggione s'étend sur environ 530 hectares, dont 140 de vignes, 50 d'oliveraies. La philosophie principale de l'entreprise est de prendre grand soin de ses vignobles, la production de grands vins rouges réside dans le travail minutieux du vignoble. Dans une perspective d'agriculture durable, l'utilisation de produits phytopharmaceutiques est limitée au maximum.

**L**e Brunello di Montalcino DOCG 2016 présente un aspect plus sombre et plus concentré que beaucoup de ses pairs. Le vin est magnifiquement abondant et parfumé de la manière la plus exubérante et la plus expressive qui soit. Le millésime 2016 obtient la note de 95/100 par le guide Parker. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

**L**e Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli est produit uniquement dans les meilleurs millésimes et en quantité limitée. Ce vin provient exclusivement du vignoble "I Paganelli", le plus ancien du domaine, planté en 1964. Ses vignes, utilisées comme référence clonale lors de la plantation de nouveaux vignobles, produisent des raisins de grande qualité qui sont récoltés par la sélection individuelle des grappes les meilleures et les plus mûres. Rouge rubis intense, nez élégant avec des notes de fruits rouges, de cuir et d'épices ; saveur persistante et équilibrée, avec une finale longue et séduisante.

## Il Poggione (Italie, Toscane)

## Le vin

Le Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli est produit uniquement dans les meilleurs millésimes et en quantité limitée. Ce vin provient exclusivement du vignoble "I Paganelli", le plus ancien du domaine, planté en 1964. Ses vignes, utilisées comme référence clonale lors de la plantation de nouveaux vignobles, produisent des raisins de grande qualité qui sont récoltés par la sélection individuelle des grappes les meilleures et les plus mûres. Rouge rubis intense, nez élégant avec des notes de fruits

rouges, de cuir et d'épices ; saveur persistante et équilibrée, avec une finale longue et séduisante.

Rather sweet due to the super ripe vintage. But there's also great subtlety, enormous depth and a ton of tannin behind the opulence. The super long finish is incredibly focused. Try to wait until at least 2020. This stunning Brunello has decades of life ahead of it. (James Suckling, millésime 2012, noté 97/100)

Here's a beautifully rich and succulent Brunello that drinks very nicely straight out of the gate. The 2012 Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli delivers a warm, inviting and velvety presentation. This bold wine is redolent of black cherry and dried blackberry with sweet almond, toasted spice and balsam herb on the long finish. What stands out most, however, is the wine's rich texture that floods the mouth from front to back. That richness is fueled by the warmth of the vintage but also by the magnificent oak integration. This Riserva is aged in botti grandi for four long years. Bottle production is 45,000 strong. (Guide Parker, millésime 2012, noté 97/100)

# Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97/100
- **Cépage :** 100% sangiovese
- **Pays :** Italie
- **Terroir :** Ce vin provient des plus anciennes vignes du domaines, plantées entre 150 et 400 mètres au dessus du niveau de la mer.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendange manuelle, fermentation à température contrôlée 25/28°C, levures indigènes, fermentation à température contrôlée en cuves inox avec la technique du "chapeau immergé", grâce à laquelle les couleurs et des parfums très intenses sont obtenus.
- **Elevage :** Après la récolte manuelle, le moût fermente à température contrôlée. Ensuite, le vin passe un long moment dans de grands fûts de chêne français et il est ensuite vieilli en bouteille.
- **Millésime :** 2012
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2035
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui