



## Riecine, 2019

Riecine  
ITALIE, TOSCANE, CHIANTI CLASSICO

Exemple parfait de pureté et finesse du Sangiovese, sur les plus grands terroirs du Chianti Classico.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 25 et 45 ans
RENDEMENTS	3000 kg/ha
SUPERFICIE	15 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les côteaux des collines de Gaiole entre 450 et 500 mètres d'altitude
EXPOSITION	Principalement Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles parcelles avec tri dans les vignes puis sur table vibrante au chai. Foulage. Fermentation lente et naturelle dans les cuves de ciment (non-doublé) à l'aide des levures indigènes, Macération sur peaux pendant 10 jours. Pressurage.
ÉLEVAGE	14 mois dans des foudres en bois.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis pâle. Au nez, des arômes très floraux de pivoine et de rose mais aussi de framboise et de peau d'orange. En bouche, c'est un vin léger, facile aux tanins lisses et aux saveurs de fruits rouges et florales.
CONSOMMATION	Parfait pour un filet mignon de boeuf, fond de veau, shiitakes, cèpes, parmesan et huile de truffe. Servir entre 16° et 18°C. À boire maintenant ou peut se garder de 2 à 5 ans suivant son millésime.

CODE SAQ  
134833

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
31.00 \$



### PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
92/100



LE DEVOIR (JEAN  
AUBRY) 3 1/2  
ÉTOILES



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Riecine était à l'origine la propriété d'un monastère voisin jusqu'au 20e siècle. En fait, les archives de l'église de 1112 après JC fournissent le plus ancien enregistrement connu de la ferme viticole appelée Riecine. Il est même possible que du vin ait été produit dans les collines autour de Riecine avant même le XIIe siècle. Localisé au coeur de la Toscane, dans la petite commune de Gaiole in Chianti, Riecine prend place dans les meilleurs vignobles de toute l'Italie et continue de progresser en tant que producteur classique. Riecine est le meilleur exemple de tout ce qui peut être accompli par la main d'un artisan, son attention et le soin particulier qu'il donne à chaque vigne. John Dunkley et sa femme Palmina Abbagnano ont acquis 1,5 hectares de vignes en 1971. Ils sont devenus l'un des producteurs les plus admirés du nouveau style Chianti Classico, basé sur le sangiovese. Un ami proche de John et Palmina, Carlo Ferrini, a joué un rôle important dans la naissance et la croissance des vins de Riecine, donnant ses conseils œnologiques à Riecine jusqu'en 1997. John a toujours soutenu que les variétés de cabernet autorisées par le règlement DOCG pour le Chianti Classico n'avaient pas leur place dans les vignobles de Riecine. Comme il l'a dit une fois: « Lorsque le baron Philippe de Rothschild plantera du sangiovese, je passerai au cabernet sauvignon. »