



<https://www.tenutasanguido.com>

Tenuta San Guido

Guidalberto 2024

HISTOIRE :

Le domaine Tenuta San Guido, situé sur la côte toscane près de Bolgheri, est une référence majeure du vin italien. Au milieu du XX^e siècle, le marquis Mario Incisa della Rocchetta plante du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc sur des collines graveleuses, un choix visionnaire qui donnera naissance au Sassicaia, premier « super toscan ». Aujourd'hui, sa petite fille, Priscilla Incisa della Rocchetta représente la continuité d'une lignée qui a transformé Bolgheri en référence mondiale.

Le terroir constitue l'un des grands atouts du domaine : sols caillouteux et bien drainés, proches de ceux des Graves, et climat tempéré par la mer Tyrrhénienne. Les brises marines, les nuits fraîches et l'exposition idéale assurent une maturation lente et régulière, offrant des vins d'une pureté et d'une élégance remarquables.

Le premier millésime de la cuvée Guidalberto date de 2000. L'étiquette représente l'Oratoire de San Guido et le nom rend hommage à Guidalberto della Gherardesca, ancêtre de la famille à Bolgheri, à l'origine du célèbre Viale dei Cipressi. Le millésime 2024, frais et énergique, offre un style accessible prêt à déguster jeune.

APPELLATION : IGT Toscana
CÉPAGES : 50% Cabernet Sauvignon
50% Merlot,
TERROIR : Argilo calcaires
ALTITUDE : 100 à 400m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE

Barrisées de 225l dont 5 % de chêne américain. 40 % neuf, 40 % de 2 ans et 20 % de 3 et 4 ans.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTES PRESSE :

James Suckling : 95/100
Robert Parker : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Guidalberto offre un style accessible dès sa jeunesse. C'est un vin charnu avec des arômes de mûre, de cassis, de thym et de lavande. En bouche, le vin est rond, doux et élégant grâce à la fraîcheur du fruit et ses notes boisées. Sa densité et sa texture élégante lui garantissent un excellent potentiel de vieillissement.

ACCORDS :

Porc effiloché, bœuf grillé, gigot de chevreuil, agneau braisé

