



TENUTA SAN GUIDO

Italie 



<https://www.tenutasanguido.com>

Tenuta San Guido

Sassicaia 2023

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.

Malgré les aléas d'un millésime 2023 difficile, les équipes ont mené les vendanges avec un savoir-faire remarquable. Le résultat s'exprime dans une bouteille d'une qualité véritablement exceptionnelle.

APPELLATION : Bolgheri Sassicaia
CÉPAGES : 87% Cabernet Sauvignon,
13% Cabernet Franc
TERROIR : Argilo calcaires
ALTITUDE : 100 à 400m
RÉGION : Toscane
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE

25 mois en barriques de chêne français (45% neuves)

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16-18°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTES DE PRESSE :

Robert Parker : 100/100
James Suckling : 99/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Au nez, des arômes de sauge sauvage, romarin et fruits noirs s'ouvrent sur une minéralité de pierre concassée, pétales de rose et bouquet d'épices. La bouche est souple, portée par des tanins crayeux et une tension minérale. Son acidité éclatante assure un beau potentiel de garde. Le vin reste fluide et élégant, dévoilant progressivement les nuances de son bouquet.”

- Monica Larner

ACCORDS :

Magret de canard, gigot de chevreuil, agneau braisé

