

Elu Meilleur Vin du Monde 2023 dans le Wine Spectator Top 100! Plongez dans l'élégance intemporelle du Sangiovese toscan avec l'Argiano Brunello di Montalcino 2018. C'est un Brunello pour les palais avertis, à la recherche de l'expression quintessentielle de ce noble cépage.

Brunello di Montalcino 2018



# Région et Vignobles

Toscane, Italie

La région du **Brunello di Montalcino DOCG**, célèbre dans le monde entier, est réputée pour ses vins d'exception exclusivement élaborés à partir de **Sangiovese**. Les vignobles d'Argiano, situés à **Sant'Angelo in Colle**, se trouvent à une altitude comprise entre **280 et 310 mètres au-dessus du niveau de la mer**, garantissant une excellente exposition au soleil et une bonne ventilation pour une maturation optimale.

Les sols, riches en marnes et argiles anciennes à forte teneur en calcaire, apportent au vin une minéralité caractéristique. Les vignes, âgées de 12 à 55 ans, sont cultivées en agriculture biologique avec les systèmes de conduite cordon de Royat et guyot. Les rendements sont volontairement limités pour préserver la qualité.



Le **millésime 2018** a été marqué par des conditions climatiques variées, avec des gelées au début du printemps, de fortes pluies en mai et des températures plus fraîches en juillet, retardant le cycle végétatif des vignes. Un **vent du nord favorable en septembre** a assuré des raisins sains et concentrés.

Les vendanges ont eu lieu début octobre. Le processus de vinification a débuté par une **macération préfermentaire à froid** de quatre jours, suivie d'une fermentation de trois semaines dans des cuves en **acier et en ciment naturel** à une température contrôlée inférieure à **26 °C**. La fermentation malolactique s'est déroulée en cuves de béton, apportant équilibre et texture au vin.

Le vin a vieilli pendant environ **30 mois** dans des **fûts de chêne de Slavonie et de France** de capacités variées (10 à 50 hectolitres). Après l'embouteillage en avril et mai, effectué selon les **phases lunaires propices**, le vin a poursuivi un long vieillissement en bouteille pour affiner son caractère.



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Sangiovese







## Brunello di Montalcino 2018

### Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis profond aux reflets grenat.
- **Nez** : Frais et complexe, avec des arômes de **fruits rouges**, des nuances subtiles **balsamiques** et des notes **viandées** apportant de la profondeur.
- **Bouche** : Structurée et verticale, avec des **tanins puissants mais soyeux**, une acidité vibrante et une **sapidité distinctive** qui en fait un vin très gastronomique.

#### Le Saviez-Vous?

L'attention portée au calendrier lunaire lors de l'embouteillage reflète l'engagement d'Argiano envers des pratiques biodynamiques, reliant leur processus de vinification aux rythmes naturels.

#### Idées d'Accords Mets et Vins

- Ragoût de sanglier avec pappardelle : La structure du vin complète les saveurs riches et giboyeuses du plat.
- Parmigiano Reggiano affiné : Sa salinité met en valeur la sapidité et la profondeur fruitée du vin.
- Jarret d'agneau braisé : Les tanins équilibrent la richesse de l'agneau, tandis que les notes balsamiques se marient aux herbes mijotées.
- **Tarte aux champignons porcini** : Les saveurs terreuses de la tarte s'accordent parfaitement avec la complexité et la minéralité du vin.



#### Wine Enthusiast (WE): 97 Points (2018)

Like a good Valentine's Day party, everything is shades of red on the vibrant, sanguine nose, from strawberries and cranberries to savory notes of pennies, brick and crisp leather. Citrus joins the cranberries on a bright, acidic palate, but a meaty, bitter finish creates balance. Dynamic fruit stands up to authoritative, unapologetic tannins. (DC) (11/2023)



#### Wine Spectator (WS): 95 Points (2018)

Rose, strawberry and cherry aromas and flavors are the main themes in this red, along with wild herb, mineral and cut hay accents. Racy and full of energy, with a long, saturated finish. Best from 2025 through 2042.



#### Jeb Dunnuck (JD): 94 Points (2018)

Pure and noble, the 2018 Brunello Di Montalcino is compelling in its expressive layers yet remains transparent, with aromas of fresh leather, red cherry, cedar, anise, and fresh pine all intertwining. It is medium-bodied but fills out with wonderful purity in its notes of blood orange, raspberry, saline minerals, and mouthwatering acidity. It is a gorgeous wine to hold another couple of years and best after 2025.



