



ANTINORI  
26 GENERAZIONI

# Antinori

Tignanello 2014 , créé par la légendaire maison Antinori, incarne l'esprit audacieux des Super Toscans, mariant harmonieusement le Sangiovese , le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc pour un vin d'une complexité remarquable.



95  
WINEENTHUSIAST



## Tignanello 2014

Toscane, Italie

### Région et vignobles

Le vignoble **Tignanello** est situé au cœur de la **région du Chianti Classico** en Toscane. Il s'étend sur **140 acres (57 hectares)** de collines ondulées, à une altitude comprise entre **350 et 400 mètres**. Grâce à son exposition sud-ouest idéale, les vignes bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'une maturation progressive des raisins. Les sols, composés de **calcaire, de marne et d'argile**, apportent au vin sa minéralité caractéristique et son élégance.

Le climat méditerranéen de la région, avec ses journées chaudes et ses nuits fraîches, garantit un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité des raisins. Le millésime **2014** a présenté des défis en raison d'un été pluvieux qui a ralenti la maturation. Cependant, les journées chaudes et ensoleillées de septembre ont permis aux raisins de retrouver leur équilibre et leur maturité, révélant la résilience du vignoble et l'expertise de l'équipe Antinori.

### Vinification

**Tignanello 2014** est issu d'un assemblage de **80 % Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon et 5 % Cabernet Franc**, alliant la vivacité de la tradition toscane à la profondeur des cépages internationaux. Les raisins ont été récoltés à la main avec un tri minutieux pour ne sélectionner que les fruits les plus qualitatifs. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable, permettant une extraction optimale des arômes, de la couleur et des tanins.

Après la fermentation, le vin a subi une **fermentation malolactique** en barriques de chêne, ce qui a adouci son acidité et enrichi sa complexité aromatique. Il a ensuite été élevé pendant **12 à 14 mois** dans des barriques de chêne français et hongrois, combinant des fûts neufs et d'un vin. Ce processus d'élevage précis a conféré au vin une structure élégante et des nuances subtiles de bois. Enfin, les différents lots ont été assemblés plusieurs mois avant la mise en bouteille pour garantir une harmonie parfaite.

Alcool :14,00 %

Composition: 75% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



# Tignanello 2014

## Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Intense et complexe, avec des arômes de fruits rouges mûrs, de cerises noires et de prunes, accompagnés de notes de vanille, d'épices et d'un soupçon balsamique.
- **Bouche** : Corsée et vibrante, avec des tanins bien intégrés et des saveurs de fruits noirs, de réglisse et de tabac. La finale est longue et élégante.

## Le saviez-vous ?

Le **Tignanello** a été l'un des premiers vins de Toscane à associer le **Sangiovese** à des cépages internationaux comme le **Cabernet Sauvignon** et à être élevé en petites barriques de chêne. Il a également marqué une rupture avec les règles du Chianti Classico en excluant les cépages blancs de son assemblage.

## Suggestions d'accords mets et vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : Les saveurs riches de ce steak toscan s'accordent parfaitement avec la structure robuste du Tignanello.
- **Osso Buco** : L'acidité et les tanins du vin complètent les saveurs mijotées de ce plat classique.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les notes terreuses du vin s'harmonisent avec le profil crémeux et umami du risotto.
- **Pecorino vieilli** : La complexité du vin est sublimée par les saveurs intenses et noisetées de ce fromage toscan.

### Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2014)



*Exotic spice, cedar, purple flower, forest floor and wild berry are some of the aromas you'll find in this fragrant, focused red. It's loaded with finesse, delivering juicy Marasca cherry, cassis, star anise and white pepper with remarkable precision. It's fresh and balanced by vibrant acidity and elegant, fine-grained tannins. Drink 2019–2029.*

### James Suckling (JS) : 94 Points (2014)



*Really pretty aromas of currants and roses follow through to a medium body, firm and silky tannins and a fresh finish. Very well done for 2014 and a wonderful Tignanello to drink now or later. Better in 2019.*

### Wine Spectator (WS) : 93 Points (2014)



*A black currant thread winds through this dense red, with cherry, leather, earth, iron and mineral flavors. Sangiovese, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Best from 2020 through 2033.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM