



Tenuta San Guido

Tenuta San Guido Guidalberto 2023 exprime avec éclat l'élégance de Bolgheri, dans un style à la fois raffiné et accessible, où les fruits noirs, les herbes méditerranéennes et la fraîcheur saline composent une harmonie très séduisante.



TENUTA SAN GUIDO



Alcool :13,50 %

Composition: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Guidalberto 2023

Toscane, Italie

Région et vignobles

Tenuta San Guido Guidalberto naît à **Bolgheri, sur la côte toscane**, dans un environnement viticole largement façonné par la proximité de la mer Tyrrhénienne. Ici, les brises marines tempèrent les chaleurs estivales, favorisent une maturation régulière des raisins et contribuent à préserver l'éclat aromatique du fruit. Les collines environnantes protègent partiellement le vignoble, tandis que la lumière et l'influence maritime participent à la signature des grands rouges de ce secteur devenu l'un des hauts lieux des assemblages bordelais en Italie.

Le millésime 2023 a bénéficié d'un cycle végétatif contrasté. Après des pluies automnales bienvenues et un hiver frais et humide, le printemps s'est montré changeant, puis l'été a connu plusieurs épisodes de chaleur. Selon le domaine, un courant atlantique en août a toutefois permis une maturation optimale, donnant des raisins équilibrés et de belle qualité. Les vendanges ont commencé le 4 septembre avec le Merlot et se sont achevées le 5 octobre avec le Cabernet Sauvignon, notamment sur les vignobles de **Castiglioncello et Quercione**, avec de fortes amplitudes thermiques jour-nuit favorables à la précision aromatique.

Vinification

Tenuta San Guido Guidalberto 2023 est composé de **55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot**. Cet assemblage traduit la vision du domaine pour ce vin: associer la structure, la tension et le potentiel de garde du Cabernet Sauvignon à la chair, à la rondeur et à l'ouverture aromatique du Merlot. Le résultat est un rouge qui cherche moins la puissance démonstrative que l'équilibre, la fluidité et la noblesse de texture. Les données techniques du millésime montrent un degré alcoolique de 13,56 %, un pH de 3,44 et une acidité totale de 6,12 g/l, ce qui confirme une architecture à la fois mûre et fraîche.

L'élevage se déroule en **barrisques de 225 litres**, principalement en chêne français, avec une petite proportion de chêne américain, à hauteur de 5 %. Le domaine indique une répartition comprenant 40 % de bois neuf, 40 % de barriques d'un vin et 20 % de barriques de troisième et quatrième passages. Ce choix d'élevage accompagne le vin sans le dominer, en affinant le grain tannique et en apportant de la profondeur plutôt qu'une marque boisée ostentatoire. C'est une vinification pensée pour préserver l'identité du fruit et le caractère maritime du terroir.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



TENUTA SAN GUIDO

Guidalberto 2023

Notes de dégustation

- **Couleur:** robe pourpre profonde aux reflets rouge violacé, dense au centre et lumineuse sur le bord du disque, signe d'un vin jeune, concentré et plein d'énergie.
- **Arome:** nez complexe et expressif sur la lavande, le cassis, le thym et de discrètes notes d'agrumes, rejoints par des nuances de mûre, de cerise noire, de menthe sauvage, de terre fraîche et une touche balsamique.
- **Palais:** bouche fraîche, droite et savoureuse, portée par une belle acidité, une trame saline subtile et des tannins parfaitement intégrés; le fruit noir est ample sans lourdeur, avec une finale nette, raffinée et persistante.

Le saviez-vous ?

Guidalberto tient son nom de Guidalberto della Gherardesca, ancêtre de la famille, considéré comme un pionnier agricole de la région de Bolgheri au début du XIXe siècle. L'étiquette représente l'Oratoire de San Guido, tandis que l'histoire familiale est aussi liée à la célèbre avenue de cyprès, Viale dei Cipressi, devenue l'un des symboles du paysage local.

Idées d'accords mets et vin

- **Tagliatelles au ragù:** la richesse du plat répond à la densité du fruit, tandis que l'acidité du vin apporte l'élan nécessaire pour garder l'ensemble digeste et harmonieux.
- **Côte de bœuf grillée:** la structure du Cabernet Sauvignon, les notes herbacées et le grain tannique poli s'accordent admirablement avec la profondeur et le gras de la viande.
- **Gigot d'agneau au romarin:** les accents de thym, de lavande et d'herbes méditerranéennes du vin prolongent naturellement les arômes du plat.
- **Risotto aux cèpes:** les nuances terreuses et savoureuses du risotto trouvent un très bel écho dans la dimension balsamique et la fraîcheur saline du vin.

Decanter (DCT) : 96 Points (2023)



Super-fresh with balsamic herb, blueberry and floral aromatics, Guidalberto 2023 has blossomed into a grand vin all of its own. Invigorating cool forest berry flavours mingle with touches of spice and fine, silky tannins. So poised. Wow!

James Suckling (JS) : 96 Points (2023)



This vintage shows a remarkable aromatic profile of Mediterranean herbs, cassis, black cherries, leather and earth with a kind of gamey depth. Full-bodied, it shows velvety, slightly sandy tannins with a firm structure, refreshing integrated acidity and a savory cedar finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



TENUTA SAN GUIDO

Guidalberto 2023



Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2023)

On the nose, the density of blackberries and damp earth is balanced by the clean snap of pencil eraser and wild mint. The palate brings tangy, tart blackberries, black plums and citrus, alongside more wild mint and fennel, while smooth tannins sit back and watch a hot, acidic river carry the finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM