Planeta

Découvrez l'intensité et la complexité remarquables du Planeta Burdese, un vin sicilien qui marie magnifiquement la profondeur du Cabernet Sauvignon à l'élégance du Cabernet Franc.

PLANETA

Alcool :13,40 %

Composition: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Burdese 2018

Sicile, Italie

Région et Vignobles

Planeta Burdese provient du **Menfi DOC** en Sicile, une région réputée pour ses microclimats diversifiés et son riche patrimoine viticole. Le territoire de Menfi, situé à une altitude de 400 mètres, abrite plus de 250 hectares de vignobles. Le **vignoble de Dispensa**, dédié au **Cabernet Sauvignon**, présente des sols modérément profonds, calcaires, avec un mélange de craie jaune et grise foncée, offrant un environnement idéal pour les cépages internationaux. Le **vignoble de Maroccoli**, où est cultivé le **Cabernet Franc**, possède des sols riches en pierres et modérément calcaires avec des sections limoneuses abondantes, bénéficiant d'un microclimat unique influencé par les brises marines proches.

Le climat de la Sicile se caractérise par ses étés chauds et secs et ses hivers doux et humides, créant des conditions optimales pour la viticulture. Cette combinaison de climat et de sol contribue au développement de saveurs riches et concentrées dans les raisins, essentielles pour produire des vins de haute qualité comme le **Planeta Burdese**.

Vinification

Planeta Burdese est élaboré à partir d'un assemblage de **70% de Cabernet Sauvignon** et de **30% de Cabernet Franc**. Le processus de vinification commence par la récolte manuelle des raisins du vignoble de Dispensa début septembre, suivie du vignoble de Maroccoli plus tard dans le mois. Les raisins sont ensuite immédiatement pressés et égrappés, et les baies écrasées sont placées dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation.

Le processus de fermentation dure **6 à 8 jours** à des températures contrôlées, commençant à **15-16°C** et montant progressivement à **28°C**. Cette méthode assure une extraction optimale de la couleur, des tanins et des arômes. Après la fermentation, le vin subit une fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable pour adoucir l'acidité et améliorer la texture en bouche. Le vin est ensuite vieilli pendant **14 mois** en barriques de chêne français, ce qui lui confère une complexité et une structure supplémentaires.

PLANETA

Burdese 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis intense et profond avec des reflets grenat.
- **Arôme**: Un bouquet riche et complexe avec des notes de **cerise noire**, de **prune** et de **cassis**, complétées par des touches d'**épices**, de **tabac** et de **chocolat noir**.
- **Palais**: Corsé et robuste, avec un équilibre harmonieux entre les **saveurs de fruits mûrs** et les **tanins** bien intégrés. La finale est longue et persistante, avec une touche de **chêne** et une subtile note minérale.

Le Saviez-Vous ?

Planeta Burdese tire son nom du dialecte sicilien pour Bordeaux, reflétant l'inspiration du vin des grands assemblages rouges de la région de Bordeaux. La famille Planeta, avec ses racines profondes dans la viticulture sicilienne, a réussi à adapter ces cépages français classiques au terroir unique de la Sicile, produisant un vin à la fois distinctif et fidèle à ses origines.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Osso Buco**: Les saveurs riches et mijotées de ce plat traditionnel italien complètent la structure robuste et les tanins du **Planeta Burdese**.
- **Agneau rôti**: Les notes savoureuses et herbacées de l'agneau rôti se marient magnifiquement avec le bouquet complexe et le palais corsé du vin.
- **Fromage Pecorino affiné**: Les saveurs nettes et noisettées du Pecorino affiné mettent en valeur la profondeur du vin et soulignent ses délicates notes de chêne et de minéralité.
- **Ratatouille**: Les saveurs vibrantes et terreuses de ce plat classique provençal s'harmonisent avec les notes de fruits riches et d'épices du vin.

94 WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2018)

The nose is dark and rich, yet also layered and subtle, with both heavy aromas of petrol and tar and juicier notes of blackberries, figs and dark chocolate. The figs and chocolate carry the palate, though wild herbs and bitter orange give buoyancy. Tannins are unyielding, while acid is more discreet but still perceptible.

91 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2018)

A sleek red firmed by sinewy tannins, with a tang of minerality and balsamico acidity enlivening flavors of ripe red and black currant fruit, herbed olive and cocoa powder.

PLANETA

Burdese 2018

Robert Parker (RP) : 91 Points (2018)

The Planeta 2018 Sicilia Menfi Burdese is a straightforward expression of Cabernet Sauvignon (70%) and Cabernet Franc (30%) with no strings attached. The wine is soft to the palate with medium-rich layers of ripe cherry, plum, soft earth and leather. The tannins are immediate and soft.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM