Chianti Classico, La Macinaia



Voici le vin de notre ancien ministre, Karel De Gucht, situé à San Vincenti en Toscane. Le cépage traditionnel sangiovese, complété de 2 % de merlot, vieillit 12 mois en foudres de 500 litres pour affiner ses arômes.

Encépagement: 98% sangiovese & 2% merlot

Dégustation: Nez clair et frais de framboises et de cerises amères. La bouche est classique du Sangiovese, un peu avec un bouquet animal, aux tanins bien serrés, une longue finale élégante.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne la cuisine traditionnelle toscane et toutes les viandes rouges.

- Rosbif
- Spaghetti bolognaise
- Roti de veau à l'Italienne
- ...