

Anais AVERSENG (Raffin vini) & Jean DAVID

Italie : Villa Antinori



	<p style="text-align: center;">«COL DE SALICI», Prosecco: 2016</p> <p style="text-align: center;">Blanc pétillant, (11°) tarif: 15/10.28 €</p> <p><u>Elevage</u> 20 jours de fermentation dans cuves thermo régulées à 18-20°C</p> <p><u>Cépage</u> 90% Glera, 10% Pinot Gris</p> <p><u>Robe</u> Or clair, reflets argent, brillant.</p> <p><u>Nez</u> Nez discret, assez fin.</p> <p><u>Bouche</u> Bouche franche, belle attaque, bulles fines, effet mousses sympa, fruits blancs, assez court et facile mais sur la gourmandise et le plaisir</p>
	<p style="text-align: center;">«CASTELLO DELLA SALA, BRAMITO», UMBRIA IGT: 2015,</p> <p style="text-align: center;">Blanc, (12,5°) tarif: 21/14.34 €</p> <p><u>Elevage</u> 50% vieillissement en fûts de chêne, 50% en cuves inox pendant 1 an.</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Or clair sur le doré, reflets verts et argent. mi-franche, mi-souple.</p> <p><u>Nez</u> Le nez est là avec les agrumes murs en plus, acidité maîtrisé, peu agressive, ça chute assez vite, dû au manque de volume, à l'image du premier vin, court mais agréable floral, toasté, peu intense mais plutôt caractéristique du cépage.</p> <p><u>Bouche</u> Bel entrée en bouche, acidité maîtrisé, peu agressive, ça chute assez vite, dû au manque de volume, à l'image du premier vin, court mais agréable.</p>
	<p style="text-align: center;">«LE MAESTRELLE», TOSCANA IGT: 2014</p> <p style="text-align: center;">Rouge, (12,5°) tarif: 15/9.49 €</p> <p><u>Elevage</u> 15% de l'assemblage vieilli en barriques, 85% en cuves inox. 1 an vieillissement en barriques.</p> <p><u>Cépage</u> 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah.</p> <p><u>Robe</u> Rubis/magenta assez limpide, disque violacé.</p> <p><u>Nez</u> Nez menthol, besoin d'air → Fruits noirs, note de torréfaction.</p> <p><u>Bouche</u> Bel entrée en bouche en milieu de bouche une petite pointe d'acidité, finale légèrement astringente.</p>
	<p style="text-align: center;">«Villa antinori riserva», Chianti classico: 2012</p> <p style="text-align: center;">Rouge, (13,5°) tarif: 28/18.48 €</p> <p><u>Elevage</u> 3 ans en fûts de chêne (60% neuf, hongrois – 40% 3 ans, français), 1 an et demi de vieillissement en bouteille</p> <p><u>Cépage</u> 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Foncé, robe noire, disque tuilé</p> <p><u>Nez</u> Intense, note animale, fraîcheur, fruits murs, vieux bordeaux, réglisse, torréfaction.</p> <p><u>Bouche</u> Belle bouche élégante avec un bel équilibre, légère astringence en fin de bouche qui ne gêne et devrait disparaître avec les années. Jolie matière laisse une belle sensation, belle longueur, plus fluide qu'opulent.</p>

	<p style="text-align: center;">«TORMARESCA», NEPRICA PUGLIA IG: 2013</p> <p style="text-align: center;">Rouge, tarif: 14/9.19 €</p> <p><u>Elevage</u> 8 mois de vieillissement : 90% en cuves inox, 10% en barriques (3 ans d'âge)</p> <p><u>Cépage</u> Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Rouge carmin/rubis, peu d'éclat.</p> <p><u>Nez</u> menthol, réglisse...besoin d'air !!</p> <p><u>Bouche</u> belle attaque, beau milieu, beau volume, assez asséchant et court puis devient ample et prend de la longueur, trame tannique marquée, vraiment besoin d'air et de temps</p>
	<p style="text-align: center;">«TORCICODA», SALENTO IGT: 2013</p> <p style="text-align: center;">Rouge, tarif: 24/16.31€</p> <p><u>Elevage</u> Fermentation malolactique en barriques, 10 mois de vieillissement en barriques (française et hongroise), 8 mois de vieillissement en bouteilles</p> <p><u>Cépage</u> 100% Primitivo</p> <p><u>Robe</u> Rouge carmin/rubis, légère note violacée.</p> <p><u>Nez</u> menthol, complexe, élégant, note boisée, fruits noirs.</p> <p><u>Bouche</u> Franche ample mais sans trop d'opulence et de concentration, bel équilibre vers la finale, note d'évolution, torréfaction. Retro intéressant sur le grain de raisin muri, sur muri au soleil voire dans une bouteille au soleil. Très intéressant cépage nouveau pour nous, à redécouvrir dans quelques années</p>
	<p style="text-align: center;">«IL BRUCIATO», BOLGHERI DOC: 2014</p> <p style="text-align: center;">Rouge, tarif: 30/20 €</p> <p><u>Elevage</u> 7 mois en fûts de chêne et 4 mois de vieillissement en bouteille</p> <p><u>Cépage</u> 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Syrah</p> <p><u>Robe</u> Rouge carmin/rubis au disque violacé clair.</p> <p><u>Nez</u> Frais, élégant et fin, épices et garrigue</p> <p><u>Bouche</u> Franche et équilibrée, plus de rondeur et de fruits, finale en « douceur » - rapport à l'équilibre – sur les arômes du nez sans perdre la puissance. Très beau potentiel</p>