



## EAU-de-VIE du CHIANTI CLASSIQUE « Réserve »

### Variétés

Marcs de Sangiovese et Cabernet Sauvignon

### Données analytiques

Alcool : Alcool à 42°C

### Techniques de production

Les marcs fermentés sont transférés en distillerie aussitôt après la décuaison et un doux pressurage.

En passant immédiatement le mac en distillerie on réussit à garantir une matière

première intégrale et riche en substances aromatiques, en exaltant la qualité du produit final.

Les lots d'eau-de-vie obtenus par la distillation des différentes séries de marcs

sont ensuite sélectionnés, et seuls les plus raffinés et les plus aromatiques sont rassemblés et introduits dans des barriques de rouvre français pour une période de 18 mois avant de procéder à l'embouteillage.

### Caractéristiques sensibles

Couleur soutenue, ambrée et intense.

Le nez est frappé par des touches de grill et de vanille riches en fragrance et en élégance.

Des tanins sucrés dominent le goût d'une douceur singulière dont la saveur finale est délicieusement épicée.

**Température de boisson:** 18°C

### Dégustation

On conseille de la boire, après une bonne oxygénation dans un verre, en fin de repas et en compagnie mondaine.

---

### Confections :

bouteille de 0,500 litre  
dans un étui singulier

carton de 6  
bouteilles  
de 0,500  
litre en  
étuis  
singuliers



