



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Rosso di Montalcino, Tenuta Il Poggione**

**Appellation :** ROSSO DI MONTALCINO doc

---

**Cépage :** Sangiovese

---

**Région :** L'Italie

---

**Vinification :** Vendanges manuelles Fermentation 12 à 15 jours en cuve termo régulées 25° 28°CElevage : 12 mois en barriques de chêne français suivi par une période de vieillissement en bouteille

---

**Dégustation :** Jeune et accessible, facile à boire, le compagnon idéal des bavardages détendus. Fruité et agréable, sa vive personnalité et sa générosité conquerront tous les palais. Le vin de l'amitié. Un arôme complexe et du corps qui en font un grand « jeune Brunello ». Couleur rouge rubis intense. bouquet fruité avec des notes de fruits rouges. Très bien structuré, moelleux, la saveur finale est délicate avec des tanins veloutés

---

**Accords :** Pâtes avec une sauce forte, viandes grillées et rôties, fromages semi forts.

---

**Producteur :** Dans cette partie du sud de la Toscane, le Brunello di Montalcino peut être considéré comme une « invention » récente. On ne peut pas en effet parler de tradition multiséculaire pour ce vin. C'est vers 1870 que le vigneron Ferruccio Biondi-Santi a commencé à planter un clone spécifique du cépage Sangiove Grosso, connu sous le nom de Brunello. Il avait observé qu'il produisait des grains plus petits et qu'il opposait une plus grande résistance au phylloxera qui ravageait alors les vignobles. Contrairement aux traditions locales d'alors, cet innovateur décida de laisser vieillir le vin issu de ce cépage quatre années en tonneau de chêne, cet élevage étant lui-même suivi d'un séjour en bouteille. Le premier grand millésime officiel de ce vin est le 1888. Il en resterait paraît-il encore quelques bouteilles toujours en forme... Le fameux baron Luigi Ricasoli, celui-là même qui a posé les règles d'élaboration du Chianti déclarait lors d'une dégustation en 1930 qu'il lui semblait impossible en Toscane d'atteindre une pareille longévité en dehors de cette zone de Montalcino. Le développement de cette appellation est assez récent. Jusqu'à la seconde guerre mondiale, le terme Brunello restait une spécialité exclusive de la famille Biondi-Santi et il faudra attendre les années 70 pour que ce terroir prenne son essor (seulement 65 hectares de vignes plantés à cette époque). La consécration interviendra en 1980 avec la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Ce vin est produit exclusivement dans le territoire communal de Montalcino sur des collines qui peuvent atteindre au maximum 667 m d'altitude, ce qui est un facteur qualitatif supplémentaire dans cette région très chaude en été. Le terroir est composite (marnes argileuses, sable et même tuf d'origine volcanique etc...).

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)