

Chartier Créateur d'harmonies 2009

19,95 \$

ORIGINE

Toscana Rosso – Toscane – Italie

CÉPAGES

Sangiovese 75 %, merlot 20 %, cabernet 5 %

À SERVIR À

16 °C

À BOIRE AVANT

2018-2019

CODE SAQ

12068109

ACCORDS DE FRANÇOIS

Par son profil complexe, ce sangiovese toscan réussit des accords aromatiques à tout coup avec des viandes rehaussées d'épices à steak, et avec des pâtes à la sauce tomate mijotée longuement et rehaussée de basilic.

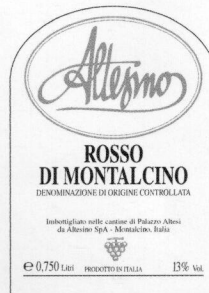


UN VIN DE GASTRONOMIE SOYEUX ET VELOUTÉ

Ces 15 dernières années, le collègue et ami François Chartier m'a souvent aidé, conseillé et épaulé (et fait découvrir des centaines de produits !). Certains diront que l'amitié nuit au bon jugement... Copain ou non, pas besoin d'une boule de cristal pour voir que sa gamme de vins est sans faille. Sans être d'un rapport qualité/prix ahurissant, le blanc, le rosé et les rouges ibérique, français et italien sont fort représentatifs de leurs cépages et régions de production. Comme ce sommelier a œuvré une bonne partie de sa carrière en salle à manger (et surtout en cave !), ses vins passent très bien à table. Les aliments qui feront honneur au produit sont d'ailleurs représentés sur l'étiquette. Concept brillant !

Cela dit, le rouge qui nous a fait le plus saliver est son assemblage toscan. Le côtes-du-rhône au style méridional nous a aussi charmés. Le vin italien est plus ouvert sur le plan aromatique, mais il est de récolte 2009 – il a donc cinq ans déjà. Au gustatif, c'est soyeux, velouté, caressant et étonnamment détaillé pour une fiole à 20\$. Un vin de gastronomie, qui ne coûte pas 4-5\$ de plus pour rien, contrairement à certains autres crus signés par des personnalités connues...

Dans la même lignée :



Rosso di Montalcino Altesino

CODE SAQ : 11472345

PRIX : 26,40 \$



E all'Omo il Vino Cennatoio

CODE SAQ : 00864215

PRIX : 20,85 \$

