



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## IL PALAGIO, Toscane "CASINO DELLE VIE" 2016

75cl Rouge Italie - Toscane IGP Toscane



## La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Le chanteur Sting et son épouse Trudy, tombés amoureux de la Toscane, ont racheté ce domaine en 1995. Le vignoble est cultivé en biodynamie, dans le respect des traditions locales. La reconversion de la production vers des vins de très haute qualité a été possible grâce à des œnologues réputés, qui ont permis la naissance d'une gamme cohérente, dotée d'une belle typicité et d'une identité forte.

"When We Dance" est composée majoritairement de Sangiovese avec de petites quantités de Canaiolo et Colorino. "Casino delle Vie" est un grand vin de Toscane, composé de Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc avec une pointe de Merlot. Le Sangiovese associé à des cépages français comme le merlot, pour un pari réussi, donne naissance à la cuvée phare du domaine : "Sister Moon" est un assemblage de 45% Sangiovese, 45% Merlot, et 10% de Cabernet Sauvignon, un vin ample avec beaucoup de structure.

Le vignoble est intégralement cultivé en biodynamie. Le-Meilleur-Du-Vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Il Palagio (Italie, Toscane)

Le Domaine Il Palagio, situé à deux pas de la cité médiévale de Figline Valdarno, au sud de Florence, était quasi à l'abandon lorsqu'en 1995, le chanteur Sting et son épouse Trudy décidèrent, sur un coup de cœur, de l'acheter et de faire renaître cette propriété du XVIème siècle.

Grand activiste environnemental (notamment au travers de sa "rainforest foundation" Sting tenait avant tout à respecter et à magnifier l'écosystème local, en conservant la tradition de la polyculture. Ainsi, sur les 350 hectares du domaine, on trouve une oliveraie de 8.000 arbres centenaires, qui sert à la production de 4.000 bouteilles d'huile d'olive bio, 80 ruches qui produisent 5 miels différents ainsi qu'un verger et un potager biologique. Le vignoble est intégralement cultivé en biodynamie.

La reconversion de la production vers des vins de très haute qualité a été possible grâce à des

œnologues comme Daniel O'Donnel et Paolo Caciorgna, qui ont activement contribué à la création des 4 cuvées de rouges, qui reprennent, sous forme de clins d'œil, des titres du chanteur et de son groupe "The Police". S'agit-il pour autant de "vins de star" ? Le chanteur s'en défend : "Les vins de célébrités ennuient les gens. Nous souhaitons porter un projet qui ait du sens, produire un vin doté d'une réelle typicité, d'une identité".

## Le vin

Casino delle Vie est un grand vin de toscane, composé de Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc avec une pointe de Merlot. Le vin est intense mais reste accessible et facile à boire. (Casino delle Vie is named after a property on the estate. literally it means 'little house by the roads', but a more colloquial interpretation might be 'the muddle of ways' inviting philosophical musings on the paths we take in life ... after a few glasses of wine of course ! ). Ce vin développe des senteurs de menthe, d'épices et de myrtilles qui évoluent ensuite vers la groseille. La bouche est ample et dense avec des arômes de fruits presque confiturés, mais l'ensemble reste doux et frais.

## Caractéristiques

- **Cépage** : Majoritairement sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc et une petite partie de merlot
- **Pays** : Italie
- **Appellation principale** : IGP Toscane
- **Terroir** : Quartier Figline Valdarno (Florence). Mélange avec présence de sable, d'argile riche en magnésium et calcium. Exposition Sud - Sud/Est.
- **Vignoble** : Altitude 330m. Taille guyot.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification** : Vendange manuelle début octobre. Fermentation alcoolique en cuves inox. Macération 2 jours à 10 °C et 4 à 6 jours à 28 °C / 30 °C. Pigeage 4 fois par jour. Fermentation malolactique en fûts.
- **Elevage** : Élevage 12 mois en barriques (pas de barriques neuves)
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2025
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C