



## Tenuta Giustini - Calura Apassimento



|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Domaine                  | Tenuta Giustini   |
| Pays et région d'origine | Italie - Pouilles |
| Dénomination             | IGT Rosso Puglia  |



|                 |  |
|-----------------|--|
| Couleur         | Rouge  |
| Nom de la cuvée | Calura Apassimento                                   |
| Millésime       | 2023   |
| Cépages         | Primitivo, Negroamaro et Susumaniello                |
| Eleuage         | Eleuage en barriques de chêne français durant 3 mois |
| Prix            | 10,30 €<br><b>9,80 € pour Les recommandes</b>        |



### Histoire du Domaine

Le domaine Tenuta Giustini se situe à l'extrême sud des Pouilles, dans le talon de la botte italienne. Cette jeune propriété familiale, fondée en 2006, est dirigée par Giuseppe Papadopoli aux côtés de son fils Salvatore, qui incarne déjà la nouvelle génération. Le vignoble s'étend sur 20 ha, avec des vignes âgées d'environ 35 ans, bénéficiant d'un climat chaud et venté propice à une maturation optimale des raisins. Le domaine valorise les cépages autochtones des Pouilles, notamment le Primitivo et le Negroamaro, cultivés dans le respect du sol et de l'écosystème environnant. L'approche se veut à la fois authentique et précise, avec des vinifications qui cherchent à exprimer la richesse aromatique et la générosité naturelle du terroir des Pouilles, sans excès d'artifice.

### Caractéristiques du vin

La couleur est d'un rouge rubis profond. Au nez, nous trouvons des arômes de fruits mûrs, de confiture de fraise et de mûre, enveloppées de notes de cacao et de tabac. En bouche, il est plein et harmonieux, avec une finale généreuse et enveloppante. Un vin que 90 % des gens vont adorer.

### Consommation et garde

Vin à boire dès maintenant et qui se gardera jusqu'en 2029. Ouvrez-le 20 minutes avant de le boire.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

Vin tellement facile à boire que vous pouvez aller vers des plats riches, savoureux et légèrement sucrés pour répondre à sa rondeur et à ses notes de fruits mûrs, cacao et tabac. Nous pensons à un rôti de porc aux herbes, des côtes d'agneau, un carré de porc laqué au miel ou un beau magret.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les vins géorgiens : aux origines de la viticulture mondiale

La Géorgie est considérée comme l'un des plus anciens berceaux du vin au monde. Des analyses archéologiques ont mis en évidence des traces de vinification datant d'environ **6 000 av. J.-C.**, soit près de **8 000 ans** d'histoire ininterrompue. Aujourd'hui, le pays compte environ **50 000 hectares** de vignes et revendique plus de **500 cépages autochtones**, un record mondial en densité ampélographique, même si une quarantaine seulement sont réellement exploités à grande échelle.

La singularité géorgienne repose sur la vinification en **queuri**, grandes amphores en argile de **500 à 3 000 litres**, enterrées dans le sol pour assurer une régulation thermique naturelle. Les raisins y fermentent souvent avec leurs peaux — et parfois leurs rafles — pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois. Cette méthode ancestrale, inscrite en **2013** au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, donne naissance à des vins texturés, peu interventionnistes, marqués par une structure tannique inhabituelle pour des blancs.

Les blancs ambrés constituent d'ailleurs une signature forte du pays. Le cépage **Rkatsiteli**, qui représente encore près de **30 %** du vignoble national, produit des vins aux notes de coing, d'abricot sec et de thé noir, avec une acidité structurante et une vraie dimension gastronomique. Côté rouges, le **Saperavi**, cépage teinturier à jus rouge, domine largement. Il engendre des vins profonds, concentrés en polyphénols, capables de vieillir **10 à 20 ans**, développant des arômes de mûre, de prune noire et d'épices.

La région de Kakhétie concentre environ **70 %** de la production nationale. Située entre **400 et 800 mètres** d'altitude, elle bénéficie d'un climat continental chaud tempéré par les influences caucasiennes, favorisant des maturités élevées tout en conservant fraîcheur et tension. Les vins géorgiens offrent ainsi une lecture différente du vin : moins technologique, plus originelle, où la matière, la texture et l'histoire priment sur l'esthétique moderne.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)