



765



## Tenuta La Novella - Casa di Colombo



Domaine	Tenuta La Novella
Pays et région d'origine	Italie - Toscane
Dénomination	DOCG Chianti Classico.



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Casa di Colombo
Millésime	2020
Cépages	100 % Sangiovese
Élevage	Élevage en foudre
Prix	18,40 €
	<b>17,40 € pour les recommandes</b>



### Histoire du Domaine

Perchée sur une colline à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, la Tenuta La Novella est située au cœur de la Toscane, entre Florence et Sienne, dans la zone de production du Chianti Classico DOCG. Cette vaste propriété de 188 hectares (13 de vignes, 175 de bois et 1000 oliviers), laissée à l'abandon pendant de nombreuses années, a retrouvé son lustre d'antan en 1996, lorsque François Schneider, alsacien, a racheté le domaine. Il est maintenant dirigé par Simone qui a étudié 5 ans à Bordeaux et est amoureux de la Syrah. Domaine ultra régulier que nous aimons proposer depuis un fameux weekend lors duquel était tombé sous son charme.

### Caractéristiques du vin

Le **Chianti Classico « Casa di Colombo » 2020** exprime un style à la fois classique et raffiné. Le nez dévoile des arômes de cerise griotte, de fruits rouges mûrs et de fines notes florales. En bouche, le vin est droit, équilibré, porté par une belle fraîcheur. Les tanins sont fins, ciselés, apportant élégance et structure. La finale est persistante, légèrement épicée, très harmonieuse. Un Chianti Classico de caractère, précis et digeste que nous sommes ravis de vous proposer!

### Consommation et garde

Vin à déguster dès à présent et jusque 2030

**Température de consommation idéale:** 16-18°C

#### Accord Mets vin:

Il s'accorde parfaitement avec des pâtes à la sauce tomate, des viandes rôties ou un risotto aux champignons. Idéal également avec une cuisine italienne traditionnelle ou des fromages affinés. Un vin polyvalent, élégant et taillé pour la table.





## Le coin des curieux

**Une goutte de connaissance générale: Quelle est la température de service idéale des vins rouges?**

La **température de service** est un paramètre essentiel pour apprécier pleinement un vin rouge. Trop froid, il paraît fermé, anguleux et austère ; trop chaud, l'alcool domine, les tanins deviennent lourds et l'équilibre se dégrade. Contrairement à une idée reçue, « température ambiante » ne signifie pas 22 °C, mais plutôt celle d'une pièce non chauffée, autour de 16–18 °C.

De manière générale, les **vins rouges légers et fruités** (Beaujolais, certains rouges du Val de Loire ou du Sud-Ouest) gagnent à être servis **entre 12 et 14 °C**. À cette température, le fruit reste éclatant, la fraîcheur est préservée et la buvabilité optimale. Un léger passage en carafe ou quelques minutes dans le verre suffisent ensuite pour qu'ils s'expriment pleinement.

Les **rouges de corps moyen**, à base de Grenache, Syrah ou assemblages méridionaux équilibrés, s'expriment idéalement **entre 15 et 16 °C**. Cette plage permet de révéler les arômes de fruits mûrs et d'épices tout en conservant tension et harmonie. C'est la température la plus polyvalente à table.

Les **vins rouges puissants et structurés**, issus de terroirs solaires ou de longues maturations (Cahors, Châteauneuf-du-Pape, Bordeaux de garde), demandent **16 à 18 °C**. Cette température met en valeur la complexité aromatique, assouplit les tanins et donne de la profondeur au vin, sans excès d'alcool perceptible.

Un conseil simple : mieux vaut servir un rouge **légèrement trop frais que trop chaud**. Le vin se réchauffera naturellement dans le verre, alors qu'un vin servi trop chaud ne retrouvera jamais son équilibre. Un détail technique, certes, mais déterminant pour le plaisir de dégustation.

## 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)

[www.mywinebox.be](http://www.mywinebox.be)