

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Ipsus
<b>Millésime</b>	2015
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2035
<b>Producteur</b>	Ipsus
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Chianti Classico
<b>Cépages</b>	100% sangiovese
<b>Description</b>	<p>Il Caggio est un petit hammeau médiéval au coeur-même d'un paradis unique, entouré de douces collines ornées de Sangiovese. C'est ce concept de 'clos' qui a attiré l'attention de la famille Mazzei.</p> <p>Il Caggio est situé entre 320 et 350m d'altitude et rassemble les conditions parfaites à la production d'un grand Sangiovese. Le terrain est principalement composé de schiste, d'argile et de marne calcaire et de fossiles. L'exposition des vignes est de sud-est à sud-ouest, avec un climat méditerranéen. Un terroir parfait pour la réalisation d'un chef d'oeuvre.</p> <p>L'IPSUS a une couleur rouge rubis vive et profonde. Le nez développe des arômes de cerise, de violette, de rose et de lavande, avec des notes de pelure d'orange, d'épices et de pierre écrasée. La bouche est pure, élégante et parfaitement équilibrée. La finale est longue et savoureuse. Un vin courageux, au charme indéniable, avec cette petite touche d'arrogance qui vise dans le mille.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
<b>Origine</b>	Il Caggio (bourg près de Fonterutoli) - vignobles de 6,5 ha - 320 à 350m d'altitude - sol schiste argilleux, marne calcaire.
<b>Vendange</b>	28 septembre au 8 octobre.
<b>Vinification</b>	18 micro-vinifications.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	24 mois en barriques françaises (100% neuves).
<b>Production</b>	5.000 bouteilles
<b>Recensmentscores</b>	James Suckling, <a href="http://jamesuckling.com">jamesuckling.com</a> : 98 robertparker.com: 96

