

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Merlot Galatrona
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2044
<b>Producteur</b>	Petrolo
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Val d'Arno di Sopra
<b>Cépages</b>	100% merlot
<b>Description</b>	<p>Dans les années 40, la famille Bazzocchi fait l'acquisition de l'ancien domaine Petrolo dans les Colli Aretini. Aujourd'hui, il est exploité par Luca Sanjust. Une grande propriété de 272 ha, avec 19 ha d'oliviers et 31 ha de vignobles, dont 26 en production. Depuis les années 80, tous les efforts se concentrent sur la production de vins et d'huiles d'olive de qualité.</p> <p>Le merlot 'Galatrona', super concentré, est élevé 18 mois dans des barriques de chêne neuf et porte le nom du site dont le domaine faisait partie par le passé. Le 'Torrione' est un sangiovese voluptueux, vieilli 15 mois en barriques françaises. Son nom évoque la dernière tour qui culmine la montagne. Depuis 2006, la gamme s'est enrichie d'un nouveau cru haut de gamme, le Boggina à base des meilleurs raisins sangiovese du vignoble du même nom, aménagé en 1947 par Gastone Bazzocchi. Ce vin mûrit 18 mois en grands fûts français. Et Petrolo n'arrête pas d'innover : depuis 2011, le domaine expérimente une nouvelle technique d'élevage en amphores de terre cuite.</p> <p>Le Galatrona 2018 présente un équilibre et une profondeur impeccables. Au nez, on retrouve des notes d'herbes médicinales, de la cerise et des mûres. La bouche est structurée et pleine, mais précise et soyeuse avec des tanins qui caressent votre palais.  </p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Mercatale Valdarno - Vignoble Galatrona de 10 ha planté en différentes phases dans les années 90 avec des clones bordelais dans la localité de Feriale - 300m d'altitude - Sol de texture moyenne riche en argile avec de la marne, de l'albère et du grès - Exposition sud-est.
<b>Rendement</b>	maximum 500g par plante
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	10 premiers jours de septembre
<b>Vinification</b>	Vendanges manuelles et sélection des raisins sur table de tri. Vinification naturelle avec des levures indigènes en cuves béton. Pompages manuels fréquents mais délicats. La macération des peaux dure plus de 15 jours. Fermentation malolactique spontanée dans le bois. Elevage en fûts de chêne français, un tiers neufs, pendant environ 18 mois. Batonnage constant des lies fines pendant les 6 premiers mois.
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques françaises (1/3 nouvelles).
<b>Analytique</b>	14% Vol. Total acidity 5.50 g/l net extract 29.30 pH 3.57 Polyphenols 3415
<b>Production</b>	20.000 bouteilles
<b>Recensmentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 96 Robert Parker: 97 James Suckling: 98

