



# JAC Cabernet Franc IGT Toscana Rosso BIO 2021

Querceto di Castellina

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Toscana
<b>Producteur</b>	Querceto di Castellina Toscana
<b>Classification</b>	IGT
<b>Expansion</b>	20 mois en barrique (225 litres), 12 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	1.5 Lt
<b>Millésime</b>	2021
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 20 ans
<b>Température de service</b>	16 - 18° C
<b>Teneur en alcool</b>	14.5 %
<b>Cépages</b>	Cabernet Franc
<b>Prix</b>	92 James Suckling, 95 Wine Enthusiast /
<b>Numéro d'article</b>	16767321

## Commentaires

Jac ist ein Cabernet Franc, der auf 500 m über dem Meeresspiegel angebaut wird und die Quintessenz von Eleganz und Leidenschaft darstellt. Dieser Wein wurde von Jacopo Di Battista, dem visionären Gründer von Querceto di Castellina, kreiert und zeichnet sich durch seine lebendige Säure und harmonisch ausgewogene Struktur aus, typische Merkmale unseres Weinguts. Das Etikett mit seinem einzigartigen Design ist eine Hommage an Jacopos Leidenschaft für Autos und V8-Motoren und spiegelt die Raffinesse, Kraft und Ausgewogenheit wider, die in jeder Flasche Jac zu finden sind. Mit nur 1'100 produzierten Flaschen ist Jac ein besonderer, limitierter Wein, der ausschliesslich in der Weinkellerei erhältlich ist.

## Recommandation culinaire

Un vin de caractère absolu, qui se déguste aussi bien seul qu'avec des plats raffinés comme le gibier, l'agneau ou les fromages affinés.

## Notes de dégustation

---

Le JAC Cabernet Franc IGT Toscana Rosso se présente comme un vin élégant, marqué par l'altitude de 500 mètres au-dessus du niveau de la mer et par un sol riche et minéral qui lui confère son acidité vive caractéristique. L'élevage en barrique de 20 mois lui confère des notes de baies rouges, de vanille et de cèdre, complétées par des tanins fins et mûrs. Les 12 mois de vieillissement en bouteille lui confèrent un équilibre harmonieux et une longue finale. Avec son corps moyen à puissant, le vin allie finesse et structure et se distingue par sa diversité aromatique et son équilibre.