ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Vino Nobile di Montepulciano

13692915

Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique.
En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

Reconnaissance

93 points Vinous (mill. 2023)
92 points James Suckling (mill. 2023)
92 points Wine Spectator (mill. 2021)
91 points - James Suckling (mill. 2021)
90 points - Vinous (mill. 2021)
92 points - James Suckling (mill. 2020)
90 points - Vinous (mill. 2020)
Tre Bicchieri Gambero Rosso (mill. 2016)
92 points Wine Spectator (mill. 2016)
#11 du Top 100 Wine Enthusiast (mill. 2015)

Pays	Italie	**Producteur**	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	Sangiovese (prugnolo gentile)
Appellation	Vino Nobile di Montepulciano	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Robe de couleur rouge vif.

Nez Arômes exotiques rappelant l'encens suivis de notes distinctes de cerises, de bleuets et de mûres. Une touche minérale apporte de la complexité au bouquet.

Bouche Vin élégant et soyeux chez qui le style est résolument mis sur le fruit et la fraîcheur.

Accord mets/vin Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Escalope de veau sauce champignons, canard confit, pintade aux champignons sauvages, steak frites, jarret de veau sauce aux tomates, foie de veau. Fromages moyennement relevés.

Commentaires Sucre résiduel: 1.23gr/L
Élevage de 18 mois en barrique pour 30% du vin et en foudre pour 70% du vin suivi de 6 mois en bouteille avant la mise en vente.

Biologique.

En une ligne Le Vino Nobile dans ce qu'il a de plus élégant et soyeux. Du fruit, un boisé noble et des tannins fins.