ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Prime Donne Brunello di Montalcino

15647544

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, donc bien antérieur à l'appellation. Il est d'ailleurs l'un des plus anciens de Montalcino. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Les vignes sont cultivées de façon biologique depuis plusieurs années. La certification officielle est toute nouvelle par contre (2017).

Reconnaissance

95 points - Robert Parker (mill 2021)
94 points - Vinous (mill 2021)
94 points - Wine Spectator (mill 2021)

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG	**Conservation**	15 à 20 ans
Service	18°C, en carafe si possible.		

Description

Oeil Robe rubis intense et profonde

Nez Élégant, complexe, net, avec d'agréables notes de petits fruits rouges mûrs et d'épices.

Bouche Une richesse de fruits et d'herbes en bouche avec des tanins complexes qui laissent votre bouche propre et prête pour plus. Puissant mais élégant et complexe, avec une longue finale merveilleuse... comme une vraie dame.

Accord mets/vin Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Fromages forts.

Commentaires Le sangiovese du vignoble argilo-calcaire d'Ardita entourant la cave à 250 m, a été cueilli à la main et fermenté sur des peaux pendant 15 jours en cuve de béton. Il a ensuite été transféré dans des tonneaux français de 5 à 7 hl, avant de finir dans des fûts de chêne traditionnels de 15 à 40 hl de Slavonie pendant 2,5 ans. Avant d'être embouteillé, non filtré, le vin a reposé dans des cuves en béton. Prime Donne est un Brunello puissant destiné à un long vieillissement.

Biologique.

En une ligne