ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Prime Donne Magnum

PRV649

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

91 points - Wine Spectator (mill. 2008)
91 points - Wine Enthusiast (mill. 2008)
90 points - Robert Parker (mill. 2008)
90 points - Stephan Tanzer's – International Wine Cellar (mill. 2008)

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG	**Conservation**	25 ans et plus
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

Les raisins ont été vendangés à la main et soigneusement triés, puis acheminés à la cave en caisses de 20 kg une heure après la récolte. Ils étaient parfaitement sains et à maturité optimale en polyphénols.

Vinification : 16 jours de fermentation et de macération des peaux au contact du moût. Des remontages ont été effectués à partir du troisième jour. Les pépins étaient parfaitement lignifiés.

Les raisins présentaient une teneur en sucre et une acidité très élevées. Il est rare de trouver ces deux caractéristiques simultanément.

Vieillissement en fût : nous avons utilisé des fûts français du Massif Central et de Slavonie, d'une capacité allant de 5-15 hl à 40 hl, la plus grande capacité étant celle utilisée pour la période de repos qui précède la mise en bouteille.

Biologique.

En une ligne