ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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

IOSono Donatella

PRV664



Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a
4 siècles, ce qui en fait l'un des plus vieux de Toscane. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Le nom de la cuvée Il Drago e le Otto Colombe signifie "le dragon et les huit colombes", faisant référence à son mari Carlo Gardini et aux huit femmes qui travaillent sur son domaine.

Reconnaissance

96 points - Vinous (mill 2019)
95 points - James Suckling (mill 2019)
96 points - Wine Align (mill 2018)
94 points - Vinous (mill 2018)
94 points - James Suckling (mill 2018)
97 points - James Suckling (mill 2016)
95 points - James Suckling (mill 2015)

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG	**Conservation**	jusqu'à 40 ans
Service	18°C, ouvrir idéalement 1 heure avant le service. Après 20 ans de garde, nous suggérons de le carafer plus longtemps avant de servir.		

Description

Oeil Rouge rubis vif, la richesse des substances nobles transparaît dans le mouvement très lent du liquide dans le verre

Nez Bouquet complexe, fin, intense. Les références aux petits fruits rouges mûrs, voire exotiques, aux épices comme le poivre noir et à la réglisse sont évidentes. Notes rappelant également le tabac et les sous-bois.

Bouche Extraordinairement agréable en bouche, il est harmonieux, élégant, droit et soyeux grâce à des tanins très souples. L'acidité bien structurée apparaît parfaitement équilibrée par l'alcool et le fruit avec un effet gustatif agréable qui dure longtemps en bouche.

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

Commentaires "Je me suis offert ce vin lorsque j'ai réalisé que mon rêve était devenu réalité : créer une cave et un Brunello implantés sur la scène internationale". Donatella Cinelli Colombini raconte comment elle a gravi sa montagne, quittant le confort d'une famille de producteurs de Brunello établis pour créer son propre domaine.
Une toute petite série voit le jour avec seulement son prénom sur l'étiquette qui raconte son passé d'historienne de l'art et experte en orfèvrerie médiévale. Sur le flacon en verre se trouve en effet une forme pailletée qui forme un anneau avec son logo doré au centre comme s'il s'agissait d'un sceau gothique.

ZONE DE PRODUCTION : Toscana, Montalcino, Casato Prime Donne

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME : sol très hydraté grâce au millésime 2014 pluvieux et à l'hiver 2015 pluvieux. Les précipitations printanières ont perturbé la floraison et réduit le nombre et la taille des grappes. Juillet très chaud et frais août. Débourrement précoce, véraison selon le calendrier normal fin juillet.

CÉPAGE : 100% Sangiovese. Les raisins proviennent du vignoble Ardita planté en 2002 avec 5.500 vignes

VENDANGES : Du 21 au 30 septembre. Les raisins ont été vendangés manuellement avec un choix minutieux des grappes dans les vignes et sur la table de tri en cave. Des raisins sains, à maturité très homogène qui ont permis une vendange très rapide. En 9 jours, tout le Sangiovese des vignobles du domaine est arrivé en cave.

VINIFICATION : En cuves béton tronconiques ouvertes sur le dessus avec piston et contrôle des températures. Levures indigènes choisies chez Casato Prime Donne. La fermentation alcoolique a été très lente avec des températures spontanément basses, et la macération au contact des peaux a également duré plus longtemps que d'habitude.
VIEILLISSEMENT EN FÛT : Pendant deux ans et demi en tonneau de chêne français de 5 à 7 hectolitres fabriqué dans des ateliers artisanaux qui fendent le chêne en suivant la ligne naturelle du bois. Avant la mise en bouteille, le vin est resté six mois dans un œuf en béton.

En une ligne