ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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




# Brunello Late-Vintage Release

PRV682

## 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 - Wine Enthusiast (mill. 2018)
94 points - Robert Parker (mill. 2018)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Italie | **Producteur** | Donatella Colombini |
| **Région vinicole** | Toscane | **Cépage(s)** | sangiovese |
| **Appellation** | Brunello di Montalcino | **Conservation** | 30 ans et plus |
| **Service** | 18-20°C, après décantation | | |

## Description

**Oeil** Rouge rubis brillant

**Nez** Une explosion d'arômes de fruits rouges tels que la groseille, la mûre et la cerise noire, mêlés à des notes d'agrumes et de fleurs, notamment de violette. Quelques notes exotiques de cèdre.

**Bouche** Harmonieux, avec une fraîcheur qui accompagne la dégustation et une douceur qui masque les tannins. La finale est intense et longue.

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

**Commentaires** En 2018, une petite quantité de raisin, puis de vin, a été jalousement conservée séparément dans quatre tonneaux de chêne français de 5 à 7 hl, puis dans un fût de 15 hl, jusqu'à sa mise en bouteille.

L'affinage en bouteille a encore renforcé la qualité supérieure du Brunello millésimé 2018.

C'est pourquoi Donatella Cinelli Colombini et sa fille Violante ont décidé de souligner le caractère exceptionnel de ce Super Brunello, né d'une expérience et devenu un petit bijou de seulement 3 000 bouteilles pour les amateurs en quête d'exclusivité.

Le Brunello de cette petite série a été élevé 34 mois. Une période plus longue que celle du Brunello classique, avec quatre fûts neufs de chêne français de 5 et 7 hectolitres pendant toute la période initiale. Les tonneaux sont marqués d'un cœur rouge au fond. Le vin a été mis en bouteille le 19 janvier 2023, bien plus tard que le Brunello classique, mais conformément à son calendrier. En fait, sa vocation pour un long vieillissement était déjà évidente.

**Biologique.**

## En une ligne