ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Salco 2015

PRV812

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 Wine Spectator (mill. 2015)
93 points Wine Enthusiast (mill. 2015)
92 points Wine Advocate (mill. 2015)

Pays	Italie	**Producteur**	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	Sangiovese (prugnolo gentile)
Appellation	Vino Nobile di Montepulciano	**Conservation**	15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Rouge pourpre

Nez Bouquet aux parfums de figue fraîche, de cerise, de bleuet, de framboise, de réglisse et de chocolat noir. Il évoque également de subtiles notes florales et épicées (muscade, girofle et vanille). À l'aération des notes de cuir et de boîte à cigare apportent encore plus de complexité.

Bouche C'est un vin concentré muni de tannins mûrs et soyeux à la fois. Il offre une bouche ample, gorgée de fruits mûrs, d'épices et de notes boisées élégantes bien intégrées dans le vin. Finale persistante.

Accord mets/vin Osso bucco alla milanese, magret de canard au thym, bavette grillée à la gelée de cassis, côte de veau grillée, carré d'agneau, foie à la vénitienne, caille façon cacciatore.

Commentaires Le Salco est le grand vin de Salcheto. il est donc produit à partir des deux meilleures parcelles du domaine (Salco et Laghetto).
Élevage de 2 ans sous bois (30% en barrique et 70% en foudre) suivi de 4 ans de vieillissement en bouteille dans la cave du domaine.
Sucre résiduel: 0,8 g/L

Biologique.

En une ligne