ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Poggio Croce Chianti Classico RISERVA

ROU653

Historique

C'est en plein cœur de la Toscane la plus authentique qu'en 2019 Adriana et Urs Burkard ont donné vie à Arillo in Terrabianca, une réalité œnologique unique avec trois âmes différentes enracinées dans trois domaines : Terrabianca in Chianti Classico, il Tesoro in Maremma et Colle Brezza dans le Val d'Orcia. Leur but est simple, mais ambitieux : faire des vins uniques et fascinants avec une forte connotation territoriale, suivant les principes de la viticulture biologique et minimaliste. Chaque vin revendique son individualité et reflète les spécificités du terroir dont il est issu.

Reconnaissance

92 points - Doctor Wine (mill 2021)
94 points - Falstaff (mill 2021)
92 points - James Suckling (mill 2021)
90 points - Decanter (mill 2021)
90 points – Wine Enthusiast (mill 2020)
95 points - #1 Chianti Classico Riserva - Falstaff (mill 2020)
91 points - James Suckling (mill 2020)
92 points - Antonio Galloni (mill 2020)
94 points - Decanter World Wine Awards 2022 (mill 2019)
93 points - Parker (mill 2019)
91 points - James Suckling (mill 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	Arillo in Terrabianca
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese
Appellation	Chianti Classico Riserva DOCG	**Conservation**	7 à 9 ans
Service	18 °C		

Description

Oeil
Robe rouge rubis brillant

Nez
Le bouquet de Poggio Croce présente des notes de violette et de fruits rouges comme la cerise et la groseille. Des notes de thé noir, de vanille et de poivre blanc ajoutent de la complexité au vin.

Bouche
La structure est impressionnante. On y retrouve une délicate réminiscence de vanille et d'épices. Les tanins sont fondus, ronds. La finale est persistante à souhait.

Accord mets/vin
Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Escalope de veau sauce champignons, canard confit, pintade aux champignons sauvages, steak frites, jarret de veau sauce aux tomates, foie de veau. Fromages moyennement relevés.

Commentaires
12 mois d'élevage en fût de chêne de plusieurs provenances + 6 mois de bouteille avant d'être mis en vente.

Le vignoble de Terrabianca est situé à une altitude variant entre 300 et 500 mètres.

Excellente exposition des vignes SUD et SUD-EST.

Terroir de grande qualité composé de couches de craie, de sable et d'argile.

Sucre résiduel: 0.1 g/L

Développement durable.

En une ligne
Un Chianti Classico Riserva qui se démarque par la finesse et l'élégance contrairement au côté rustique souvent associé à certains Chianti. La bouche est ronde à la limite sensuelle et la concentration est juste bien dosée.