ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Erta & China ½

ROU656

Historique

La fattoria di Basciano appartient à la famille Masi depuis 1900. Elle est située sur l'un des meilleurs terroirs du Chianti (la zone Rufina) en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes. Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation et tout ceci, ce qui est rare en Toscane à des prix raisonnables!

Reconnaissance

94 points - Luca Maroni (mill. 2023)
90 points - Veronelli (mill. 2023)
90 points - James Suckling (mill. 2022, 2023)
91 points - James Suckling (mill. 2020)

Pays	Italie	**Producteur**	Renzo Masi
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, cabernet sauvignon
Appellation	Rosso di Toscana IGT	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17° C		

Description

Oeil
Rouge rubis profond avec reflets violets.

Nez
Intense avec une surprenante concentration d'arômes de fruits rouges biens mûrs (prune, mûre) évoluant vers des senteurs florales et finalement des notes apportées par l'élevage en barriques de chêne (vanille, torréfaction, cacao)

Bouche
On retrouve en bouche la complexité que l'on avait au nez. Belle structure et bonne concentration.

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires
Les nombreuses collines au nord du vignoble protège la vigne et créer un microclimat relativement chaud et sec, avec un bon ensoleillement. Il y a une différence importante de température entre le jour et la nuit, ce qui allonge la période de murissement des raisins et du même coup augmente la qualité générale du fruit.
SOL : marnes calcaires riches en argile GALESTRO (roches argileuses et schisteuses très friables)
Récolte dans la deuxième et troisième semaine d'Octobre.
Fermentation en cuve inox durant environ trois semaines, avec des températures contrôlées entre 28 et 30 ° C. Le vin est ensuite assemblé et mis en barriques pour une année.

Il est un habitué des coups de cœur dans les magazines spécialisés tel que Wine Spectator et Wine advocate, avec des notes allant jusqu'à 91 %.

En une ligne
Le cabernet apporte la structure et la concentration à ce vin et le sangiovese lui apporte du fruit et de la fraîcheur, le tout complété d'arômes légèrement boisés.