



Brunello di Montalcino

ROU668

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

Millésime 2021

93 points Wine Advocate by Robert Parker

93 points Vinous

92 points James Suckling

91 points Wine Spectator

Millésime 2020

93 points Wine Advocate by Robert Parker

93 points Vinous

93 points James Suckling

93 points Wine Spectator

Millésime 2019

95 points Wine Enthusiast

94 points James Suckling

93 points Wine Spectator

93 points Wine Advocate by Robert Parker

92 points Vinous

Millésime 2018

93 points Wine Enthusiast

93 points Wine Advocate by Robert Parker

93 points James Suckling

92+ points Vinous

91 points Wine Spectator

Millésime 2017

93 points Wine Advocate by Robert Parker

93 points Wine Spectator

92 points James Suckling

92 points Vinous

Pays	Italie	Producteur	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	sangiovese grosso

Appellation	Brunello di Montalcino D.O.C.G.	Conservation	15 à 20 ans
Service	18°C, en carafe si possible.		

Description

Oeil	Rouge rubis foncé à reflet grenat
Nez	Concentration qui se confirme au nez avec des notes toastées de café, de cacao, de vanille et de poivre qui se fondent superbement à celles apportées par les raisins, cerises, mûres, cassis, framboises, et fraises. Avec l'aération, le vin prend du relief sur des notes d'épices, de menthe poivrée et de réglisse. Un vin qui dégage beaucoup de richesse et d'élégance.
Bouche	Puissance, concentration et équilibre caractérisent ce vin aristocratique. Les tanins sont fins et donnent du caractère à la finale du vin.
Accord mets/vin	Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Fromages forts.
Commentaires	Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité. Sélection des meilleurs raisins. 24 mois minimum de fût de chêne pour un vieillissement total de 36 mois minimum avant la mise en marché. Vignes de sangiovese grosso âgées de 50 ans Vignoble en coteaux. Sucre résiduel: -1g/L Biologique.
En une ligne	Ce domaine biologique est dirigé par une femme et l'effet est notable sur ses vins. Bien sûr, la concentration est au rendez-vous avec en plus une élégance et une finesse dignes des plus grands Brunello.