ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Drago

ROU673

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a
4 siècles, ce qui en fait l'un des plus vieux de Toscane. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Le nom de la cuvée Il Drago e le Otto Colombe signifie "le dragon et les huit colombes", faisant référence à son mari Carlo Gardini et aux huit femmes qui travaillent sur son domaine.

Reconnaissance

91 points James Suckling (2020)
92 points Wine Enthusiast (2020)
92 points Vinous (2020)
92 points Wine Spectator (2020)
92 points Wine Spectator (2019)
92 points Vinous (2019)
91 points Wine Align (2019)
92 points Wine Enthusiast (2019)
92 points James Suckling (2019)
92 points James Suckling (2018)

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese, sagrantino, merlot
Appellation	IGT Toscane	**Conservation**	de 9 à 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Rouge rubis foncé à reflet grenat

Nez Le vin s'exprime dès l'ouverture sur une belle complexité aromatique avec des arômes de fruits rouges et noirs confiturés. Avec un peu d'aération, le vin présente des
arômes subtils de tabac blond, de fumée, de cuir, de cacao et de poivre. Les arômes minéraux ajoutent à l'ensemble encore plus de complexité.

Bouche Vin qui a de la puissance qui est bien dosée. Les tannins apportent de la texture en bouche. Les saveurs de fruits confiturés sont ponctuées de notes d'épices et de
réglisse. L'acidité se fond dans l'ensemble de la matière.

Accord mets/vin Toutes viandes rouges; gibiers, gigot d'agneau, Osso Buco, rôti de veau sauce au Marsala, carré d'agneau aux tomates confites, rôti de porc au romarin, entrecôte et frites.

Commentaires Vendange exclusivement manuelle.
18 mois d'élevage en fût de chêne de 500L (40% neuf et 60% 1an).
- Les vignes sont situées à plus de 400 mètres sur les collines entourant le village de Trequanda, dans la province de Florence, entre Montalcino et Montepulciano.
- Microclimat reconnu pour ses écarts de température importants entre le jour et la nuit, ce qui donne des raisins d'une maturité optimale aux arômes plus puissants

Sucre résiduel: -1g/L

Biologique.

En une ligne Assemblage vraiment intéressant et rare. Le Sangiovese apporte la finesse,le Sagrantino la structure tannique et le Merlot la rondeur, le tout élevé en barrique pour donner une légère touche boisée