ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



CENERENTOLA

ROU674

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, ce qui le place parmi les plus anciens de Montalcino. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. L'appellation ORCIA d.o.c. avec son cahier de charge très sévère, a bien l'intention de faire sa place entre ses deux célèbres voisines que sont Brunello et Vino Nobile.

Reconnaissance

91 points James Suckling (2021)
94 points Vinous (2019)
93 points Robert Parker (2019)
92 points James Suckling (2018 et 2019)
93 points Vinous (2018)
92 points Wine Spectator (2017)
90 points James Suckling (2017)

L'appellation ORCIA DOC de Toscane a été créée dans le but strict de produire de grands vins en respectant la typicité toscane. De cette façon, l'Orcia doit être élaboré seulement avec des cépages toscans avec un minimum de 60% de sangiovese grosso (le même que pour le Brunello)

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese grosso, foglia tonda
Appellation	ORCIA D.O.C.	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Rouge rubis foncé.

Nez Bouquet puissant et riche évoquant les petits fruits noirs, la prune et la cerise avec en plus des notes d'épices, de chocolat noir et de tabac blond.

Bouche Il y a un sentiment de maturité, les tannins ont une texture délicate, le fruit noir et les épices sont bien présents et en fin de bouche des notes légèrement chocolatées s'ajoutent à l'ensemble.

Accord mets/vin Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, gigot d'agneau, côte de veau grillée, canard, les pâtes sauce à la viande, Osso Buco et pavé de foie de veau. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

Commentaires Donatella Colombini a décidé de se donner des standards très élevés pour ce vin et de procéder avec le Sangiovese qu'elle utilise pour son Brunello de Montalcino et le Foglia Tonda, un cépage qui vient d'être redécouvert après avoir été oublié pendant plus d'un siècle. Elle a décidée de l'appeler Cenerentola (Cendrillon) parce que, comme dans le conte, Cendrillon (Cenerentola) a deux sœurs (Brunello di Montalcino et Vino Nobile di Montepulciano) qui l'accompagnent et qui sont nées longtemps avant elle. L'appellation DOC ORCIA a été créée en 2000. Elle inclut 13 petites régions de la Toscane, régions comprises entre le Brunello di Montalcino et le Vino Nobile di Montepulciano. C'est un territoire montagneux situé au pied du Mont Amiata.
- La vallée d'Orcia est considérée comme l'une des plus belles régions viticole du monde.
- 1 an de barrique de chêne (6 différents types de barriques de chêne)
- Sucre résiduel: 0,9 g/L

Biologique.

En une ligne Vin ayant une belle concentration. De l'élégance et des tanins soyeux. Rond et savoureux.