ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Rosso di Montalcino

ROU676

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

91 points Wine Spectator (2023)
91 points Vinous (2023)
90 points James Suckling (2021, 2022 et 2023)
92 points Wine Enthusiast (2022)
90 points Vinous (2021)
91 points James Suckling (2020)
92 points Vinous (2018)
90 points James Suckling (2018)
90 points Wine Spectator (2018, 2016)
91 points Wine Enthusiast (2016)
91 points James Suckling (2016)

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	sangiovese grosso
Appellation	Rosso di Montalcino D.O.C.	**Conservation**	6 à 10 ans
Service	18° C		

Description

Oeil
Rouge rubis foncé à reflet grenat

Nez
Le bouquet est très fin, complexe et fruité avec des arômes
de fruits rouges (cerise, mûre), d'épices, de tabac blond et de vanille.

Bouche
Délicate mais avec une belle concentration. Nous retrouvons
les arômes que nous avions au nez avec en plus des notes d'amandes grillées, de cuir et de caramel.

Accord mets/vin
Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé.
Fromages forts.

Commentaires
Production annuelle de seulement 2,000 caisses.
Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité.
12 mois de fût de chêne. Vignes âgées entre 10 et 45 ans
Vignoble en coteaux, riche en argile, situé à une altitude de 200 mètres.
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: moins d'1 g/L

Biologique.

En une ligne
Vin racé, bien balancé par le fruit et la touche luxueuse apportée par le boisé de l'élevage.