ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



RISERVA Vino Nobile di Montepulciano

ROU683

Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique.
En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

Reconnaissance

93 points Vinous (mill 2021)
90 points Wine Spectator (mill. 2020)
92 points James Suckling (mill. 2020, 2021)
94 points Wine Enthusiast (mill. 2019, 2021)
92 points James Suckling (mill. 2019)
92 points Vinous (mill. 2019)
94 points Wine Enthusiast (mill. 2016)
94 points et #26 du TOP 100 Wine Spectator (mill. 2016)

Pays	Italie	**Producteur**	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	Sangiovese (prugnolo gentile), colorino
Appellation	Vino Nobile di Montepulciano Riserva	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	18° C		

Description

Oeil	Robe rouge rubis foncée
Nez	Arômes de prunes, cerises noires, griottes, réglisse, tabac blond et de torréfaction légère.
Bouche	Bouche ample avec des tannins arrondis par l'élevage de 24 mois en barrique. Très belle longueur avec finale persistante.
Accord mets/vin	Osso bucco alla milanese, magret de canard au thym, bavette grillées à la gelée de cassis, côte de veau grillée, carré d'agneau, foie à la vénitienne, caille façon cacciatore.
Commentaires	Récolte manuelle Élevage de 24 mois en foudre de chêne (70%) et petites barriques (30%) 12 mois de repos en bouteille. Sucre résiduel : 1,5 g/L **Biologique.**
En une ligne	Un Vino Nobile rappelant le Brunello par sa concentration, sa complexité et ses arômes de sangiovese longuement vieilli en barrique