ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



NERO (Negroamaro/Cabernet)

ROU852

Historique

Conti Zecca est l'une, sinon LA locomotive du renouveau qualitatif des vins du sud italien. Avec des cuvées telles que le « NERO » qui obtient année après année la consécration des critiques du vin, Conti Zecca a su démontrer la possibilité de faire de très grands vins dans les Pouilles.

Reconnaissance

95 points - Luca Maroni (mill 2023)
94 points - Falstaff (mill. 2022)
92 points - Luca Maroni (mill. 2022)
5 Grappoli - Guide Bibenda (mill. 2019, 2020, 2021, 2022) - 16e fois de suite
96 points - Luca Maroni (mill. 2021)
91 points - James Suckling (mill. 2021)
94 points - Falstaff (mill. 2021)
Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2020)
92 points - Luca Maroni (mill. 2020)
92 points - James Suckling (mill. 2020)
93 points - Doctor Wine (mill. 2020)
92 points - Falstaff (mill. 2019)
93 points - Luca Maroni (mill. 2019)
93 points - James Suckling (mill. 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	Conti Zecca
Région vinicole	Pouilles	**Cépage(s)**	negroamaro, cabernet sauvignon
Appellation	IGP Salento	**Conservation**	10 ans et plus selon les millésimes
Service	18°C		

Description

Oeil
Robe noire impénétrable.

Nez
Complexe et puissant, dévoilant des notes de fruits noirs
(cerise, mûre sauvage), d'épices et de chocolat noir.
À l'aération, des notes balsamiques s'ajoutent au bouquet.

Bouche
Vin corsé et même imposant. L'équilibre n'y fait toutefois
pas défaut. Grande structure, le fruit accompagne du début à la fin. Superbe longueur. Vin aristocratique.

Accord mets/vin
Tous plats demandant un vin corsé avec une bonne structure tannique.

Commentaires
Sucre résiduel: 0.1 g/L
18 mois de barrique française, plus 6 mois de bouteille avant la mise en marché.
Vendange uniquement manuelle et seulement de nuit pour aller chercher la fraîcheur maximale du raisin.
Chaque variété de raisin est macérée et fermentée dans descuves distinctes.

Développement durable.

En une ligne
Grand vin : Puissance, concentration, raffinement, profondeur et complexité.