Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Brumaia Chianti RISERVA

ROU664

Historique

La fattoria di Basciano appartient à la famille Masi depuis 1900. Elle est située sur l'un des meilleurs terroirs du Chianti (la zone Rufina) en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes. Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation et tout ceci, ce qui est rare en Toscane, à des prix raisonnables!

Reconnaissance

Parmi les meilleurs Chianti dans le Wine Spectator depuis 7 ans.

Pays	Italie	**Producteur**	Renzo Masi
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	95% sangiovese, 5% colorino
Appellation	Chianti Riserva DOCG	**Conservation**	6 à 8 ans
Service	16 à 17°C		

Description

Oeil

Rouge pourpre foncé

Nez

Extrêmement charmeur. Nez très ouvert, dévoilant des arômes de fruits noirs (mûre, bleuet) mêlés de notes boisées, vanillées, d'épices et de café.

Bouche

Bouche franche et très aromatique, moyennement corsée, marquée par des tanins souples et soyeux. Finale d'une bonne longueur.

Accord mets/vin

Accompagne les grillades de viandes rouges. Viandes rouges servies avec une sauce tomatée: Osso Bucco, mijoté de canard.

Commentaires

Sucre résiduel: 2,9 g/L Récolte manuelle avec tri sévère. - Macération de 3 à 4 semaines. Pressurage lent avec pressoir pneumatique. Le vin est ensuite mis en barriques françaises de deux ou trois vins pendant une période de 16 mois. Légère filtration puis embouteillage. Conservation en bouteille 6 mois minimum avant la mise sur le marché. - Densité de plantation : 5000 plants/hectare

En une ligne

Un Chianti Riserva gourmand avec des arômes de petits fruits noirs et des notes légèrement boisées avec juste assez de concentration en bouche.