



● Brunello di Montalcino

ROU668

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

Millésime 2020 93 points Wine Advocate by Robert Parker 93 points Vinous 93 points James Suckling Millésime 2019 95 points Wine Enthusiast 94 points James Suckling 93 points Wine Spectator 93 points Wine Advocate by Robert Parker 92 points Vinous Millésime 2018 93 points Wine Enthusiast 93 points Wine Advocate by Robert Parker 93 points James Suckling 92+ points Vinous 91 points Wine Spectator Millésime 2017 93 points Wine Advocate by Robert Parker 93 points Wine Spectator 92 points James Suckling 92 points Vinous

Pays	Italie	Producteur	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	100% sangiovese grosso
Appellation	Brunello di Montalcino D.O.C.G.	Conservation	15 à 20 ans
Service	18°C, en carafe si possible.		

Description

Oeil

Rouge rubis foncé à reflet grenat

Nez

Concentration qui se confirme au nez avec des notes toastées de café, de cacao, de vanille et de poivre qui se fondent superbement à celles apportées par les raisins, cerises, mûres, cassis, framboises, et fraises. Avec l'aération, le vin prend du relief sur des notes d'épices, de menthe poivrée et de réglisse. Un vin qui dégage beaucoup de richesse et d'élégance.

Bouche

Puissance, concentration et équilibre caractérisent ce vin aristocratique. Les tanins sont fins et donnent du caractère à la finale du vin.

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

Commentaires