



● 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

Toujours parmi les meilleurs Brunello dans Wine Advocate, Wine Spectator, Decanter, James Suckling, Gambero Rosso 93 points - James Suckling (mill. 2018) 93 points - Robert Parker (mill 2018) 93 points - Wine Enthusiast (mill 2018) 92 points - James Suckling (mill. 2017) 93 points - Robert Parker (mill. 2017) 95 points - Robert Parker (mill. 2016) 94 points - Wine Spectator (mill. 2016) 94 points - James Suckling (mill. 2016) 93 points - Vinous Antonio Galloni (mill. 2016) 91 points - Wine Enthusiast (mill. 2016) Tre Bricchieri - Gambero Rosso (mill. 2015) 95 points - James Suckling (mill. 2015) 94 points - Wine Spectator (mill. 2015) 94 points - Wine Advocate, Robert Parker (mill. 2015) 93 points - Decanter (mill. 2015)

Pays	Italie	Producteur	Donatella Colombini
Région viticole	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