



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



● Chianti Superiore Sassocupo Biologico

ROU789

Historique

Reconnaissance

92 points - Luca Maroni (mill. 2021)

Pays	Italie	Producteur	Buccia Nera
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	90% sangiovese, 10% canaiolo
Appellation	Chianti Superiore DOCG	Conservation	5 à 7 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rubis foncée

Nez

Intense et complexe, avec de riches notes florales (violette) qui persistent, suivies d'arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées et minérales en finale.

Bouche

Rond, ample et savoureux avec une agréable sensation de chaleur. Les tannins sont vigoureux mais bien intégrés à la structure, et sont équilibrés par une agréable fraîcheur. La finale est très longue et présente les parfums de fruits rouges rencontrés au nez. Après dégustation, on ressent une agréable astringence en bouche grâce aux tannins.

Accord mets/vin Toute la cuisine italienne évidemment: gnocchi à la bolognese, Osso Bucco, carpaccio de boeuf, lasagnes.

Commentaires ÂGE DES VIGNES : 25-50 ans ALTITUDE : 350-450 mètres COMPOSITION DU SOL : Sol de texture moyenne avec argile et gravier EXPOSITION : Sud-Ouest VINIFICATION : Fermentation alcoolique et malolactique spontanée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. ÉLEVAGE : En fûts de chêne français de 30 hl pendant 12 mois et en bouteille pendant minimum 2 mois. Sucre résiduel: 0,5 g/l

En une ligne