



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



## Cretico Chardonnay

ROU715

### Historique

La Cantina Tollo, c'est l'histoire d'un success story. En 1960, un petit groupe de vignerons qui produisaient d'excellents vins, mais qui n'avaient pas les ressources pour les commercialiser, décident de fonder une coopérative pour unir leur force. Le succès est tel qu'aujourd'hui, ils sont considérés comme la meilleure coopérative des Abruzzes et parmi les 5 meilleures d'Europe. Tollo profite d'un microclimat exceptionnel étant donné sa proximité avec la mer Adriatique et la chaîne de montagnes Maiella qui apporte un vent frais continu.

### Reconnaissance

Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région viticole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	IGT Terre di Chieti	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	10 °C		

### Description

#### Oeil

Jaune paille à reflets dorés.

#### Nez

Des arômes de fruits mûrs, élégamment épicées, avec des nuances d'amandes sucrées et de vanille apportées par le passage en barrique.

#### Bouche

Vin plein et rond d'une belle fraîcheur avec beaucoup de fruits en bouche. On retrouve le miel en finale et très belle longueur

**Accord mets/vin** Accompagne les grillades de poisson. Les pâtes sauce au Gorgonzola. Le veau sauce à la crème et les fruits de mer.

**Commentaires** Taux de sucre résiduel: 2,5 g/L Vin provenant des meilleures vignes du domaine et les mieux exposées (sud et sud-ouest) situées à une altitude de 130 mètres. Les vignes ont 20 ans. Vinification: Les raisins subissent d'abord une fermentation pelliculaire à basse température 5-8°C pour aller chercher le maximum de fruit. Par la suite, la fermentation est continuée en barriques à des températures de 18/20°C. Le vin est ensuite élevé dans les mêmes barriques pendant 18 mois plus 6 mois en bouteille avant la mise en vente. Ce vin a fait sa fermentation malolactique

### En une ligne

Le Cretico est la grande cuvée en blanc de Tollo. C'est un chardonnay bien mûr avec de la concentration et des notes légèrement vanillées au nez.