



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



## ● Erta & China 1/2

ROU656

### 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

90 points - James Suckling (mill. 2022) 91 points - James Suckling (mill. 2020)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Renzo Masi
<b>Région viticole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	50% sangiovese, 50% cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	Rosso di Toscana (Indicazione Geografica Tipica)	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	17° C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis profond avec reflets violets.

#### Nez

Intense avec une surprenante concentration d'arômes de fruits rouges bien mûrs (prune, mûre) évoluant vers des senteurs florales et finalement des notes apportées par l'élevage en barriques de chêne (vanille, torréfaction, cacao)

#### Bouche

On retrouve en bouche la complexité que l'on avait au nez. Belle structure et bonne concentration.

### Accord mets/vin

Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou sautées, le gibier, les pâtes sauce à la viande. Très bien aussi avec les fromages moyennement relevés.

### Commentaires

Les nombreuses collines au nord du vignoble protège la vigne et créer un microclimat relativement chaud et sec, avec un bon ensoleillement. Il y a une différence importante de température entre le jour et la nuit, ce qui allonge la période de murissement des raisins et du même coup augmente la qualité générale du fruit. SOL : marnes calcaires riches en argile GALESTRO (roches argileuses et schisteuses très friables) Récolte dans la deuxième et troisième semaine d'Octobre. Fermentation en cuve inox durant environ trois semaines, avec des températures contrôlées entre 28 et 30 ° C. Le vin est ensuite assemblé et mis en barriques pour une année. Il est un habitué des coups de cœur dans les magazines spécialisés tel que Wine Spectator et Wine advocate, avec des notes allant jusqu'à 91 %.

### En une ligne

Le cabernet apporte la structure et la concentration à ce vin et le sangiovese lui apporte du fruit et de la fraîcheur, le tout complété d'arômes légèrement boisés.