



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



● Grappa la Bomba Riserva

ROU601

Historique

En seulement 15 ans, Roberto Guldener, le passionné derrière Terrabianca a su apporter à ses Crus tout ce qu'un vin aspirant aux plus hauts honneurs doit avoir. De la matière noble, une structure des plus élégantes et une concentration lui permettant un beau potentiel de vieillissement. Les efforts soutenus et la rigueur apportée aux moindres petits détails, jumelés à l'extraordinaire terroir, ont propulsé Terrabianca dans le club très sélect des vins procurant à coup sûr de grandes émotions.

Reconnaissance

- Wine Spectator : "Terrabianca is on a high right now". - MAGAZINE DECANTER : L'œnologue de Terrabianca, Vittorio Fiore apparaît dans le TOP TEN des meilleurs Winemakers de Toscane.

Pays	Italie	Producteur	Terrabianca
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	80% sangiovese, 20% cabernet sauvignon
Appellation		Conservation	20 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Transparent, cristallin avec reflets dorés

Nez

Premier nez sur les notes herbacées et de foin suivi de fleurs séchées. Vient ensuite la muscade, les abricots séchés et la pâte de figues, le tout drapé de légères notes boisées.

Bouche

Joli fruité qui en fait une Grappa tout en délicatesse et bien équilibrée.

Accord mets/vin

Parfait comme digestif.

Commentaires

Marc de raisins rouges (Sangiovese, Cabernet sauvignon et Merlot) Le marc est distillé à la vapeur en alambic par distillation continue. La première étape est l'extraction des substances volatiles et des arômes à travers le flux de vapeur. L'alcool obtenu subit une procédure de purification par refroidissement et concentration alcoolique. Élevage de 18 mois en barrique de chêne (Slavonie)

En une ligne

Une Grappa raffinée avec de belles notes fruitées et un équilibre entre la chaleur de l'alcool et les composantes de cette eau-de-vie.