



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



## ● Biskero CHIANTI

ROU686

### Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique et biodynamique. En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

### Reconnaissance

90 points - James Suckling (mill. 2022)

|                        |              |                     |  |
|------------------------|--------------|---------------------|--|
| <b>Pays</b>            | Italie       | <b>Producteur</b>   | SALCHETO   |
| <b>Région viticole</b> | Toscane      | <b>Cépage(s)</b>    | 85% sangiovese, 5% canaiolo, 5% mammolo, 5% merlot |
| <b>Appellation</b>     | Chianti DOCG | <b>Conservation</b> | 3 ans  |
| <b>Service</b>         | 16°C         |                     |  |

### Description

#### Oeil

Couleur rubis foncé.

#### Nez

Des notes de cerises, baies rouges et d'épices.

#### Bouche

Aux saveurs s'ajoutent des notes de réglisse avec une finale lisse et élégante. Ce Chianti est plus que jamais, charnu et intense, mais doux et facile à boire.

**Accord mets/vin** S'accorde parfaitement avec l'agneau, les viandes rouges et les pâtes farcies à la sauce tomate.

**Commentaires** Sucre résiduel: 1.5 g/L Ce vin est vieilli pendant 4 mois, dont 30% dans des barriques de chêne américain. Il est ensuite affiné 3 mois en bouteille.

**En une ligne** Un Chianti qui se démarque par la finesse. La première impression en est une de fraîcheur et de pureté du fruit. Tanins délicats pour un vin tout en rondeur.