Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Rosso di Montepulciano

13692894

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

NATIONAL AWARD Berebene 2015 Gambero Rosso

Pays	Italie	**Producteur**	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	85% sangiovese, 8% canaiolo, 7% merlot
Appellation	Rosso di Montepulciano D.O.C.	**Conservation**	5 ans
Service	18-20°C		

Description

Oeil

Belle robe rubis.

Nez

Arômes de cerises rouges, de fraises et de myrtilles. À cela s'ajoutent des notes florales et de réglisse.

Bouche

Rouge sec possédant une agréable fraîcheur. Tannins souples.

Accord mets/vin

Très polyvalent: porc rôti ou grillé, plats de pâtes à base de tomate, viandes braisées et pizza.

Commentaires

Produit à partir des vignes les plus jeunes du vignoble de Montepulciano. Vieillissement de 4 mois en cuves d'inox et 3 mois supplémentaires en bouteille. Sucre résiduel: 1,45 g/L

En une ligne

C'est le Sangiovese dans ce qu'il y a de plus pur. De légers tannins, une bouche fraîche et fruitée avec d'agréables notes poivrées.