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

Campaccio MAGNUM

ROU622

Historique

C'est en plein cœur de la Toscane la plus authentique qu'en 2019 Adriana et Urs Burkard ont donné vie à Arillo in Terrabianca, une réalité œnologique unique avec trois âmes différentes enracinées dans trois domaines : Terrabianca in Chianti Classico, il Tesoro in Maremma et Colle Brezza dans le Val d'Orcia. Leur but est simple, mais ambitieux : faire des vins uniques et fascinants avec une forte connotation territoriale, suivant les principes de la viticulture biologique et minimaliste. Chaque vin revendique son individualité et reflète les spécificités du terroir dont il est issu.

Reconnaissance

92 pts Luca Maroni (mill 2019) 2 Bicchieri (mill 2019) 93 pts Falstaff Weinguide (mill 2019) 93 pts Robert Parker (mill 2019) 90 pts Vinous (mill 2019) 91 pts Wine Spectator (mill 2019) 92 pts James Suckling (mill 2019) 91 pts Wine Enthusiast (mill 2019)

Pays	Italie	**Producteur**	Terrabianca
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	70% sangiovese, 30% cabernet sauvignon
Appellation	IGT Toscana	**Conservation**	Environ 10 à 15 ans selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis intense à reflets grenat.

Nez

Des arômes nobles d'épices, de tabac et de vanille se marient aux notes de petits fruits noirs comme les bleuets et le cassis. À l'aération, le cèdre, la menthe séchée, le cuir et de légères notes animales apparaissent.

Bouche

Concentrée, déjà équilibrée, alliant souplesse et harmonie, minéralité, boisé élégant et surtout fruits mûrs.

Accord mets/vin

Fricassée de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux girolles. Fromages : Vieux Cheddar ou vieux Parmesan.

Commentaires

Terrabianca est situé sur la commune de Radda au cœur de l'appellation Chianti Classico. - Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité. - 15 mois d'élevage en barrique 50% neuve + 12 mois de bouteille avant la mise en vente. - Fait partie de l'avant -garde "Top-Quality" des rouges de Toscane. - Vignes en coteaux à une altitude moyenne de 400 pieds, excellente exposition SUD et SUD-EST. - Terroir de grande qualité composé de couches de craie, de sable et d'argile.

En une ligne

L'exemple parfait du raffinement des grands vins de Toscane. La structure du cabernet est parfaitement complétée par la finesse du sangiovese.