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

IOSono Donatella 2013

PRV663

Historique

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, ce qui en fait l'un des plus vieux de Toscane. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Le nom de la cuvée Il Drago e le Otto Colombe signifie "le dragon et les huit colombes", faisant référence à son mari Carlo Gardini et aux huit femmes qui travaillent sur son domaine.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Donatella Colombini
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	100% sangiovese
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG	**Conservation**	Jusqu'à 40 ans
Service	18°C, ouvrir idéalement 1 heure avant le service. Après 20 ans de garde, nous suggérons de le carafer plus longtemps avant de servir.		

Description

Oeil

Robe rouge rubis vif

Nez

Nez d'une grande finesse, profond et complexe. Les caractéristiques du Sangiovese de Montalcino sont clairement évidentes et rappellent les fruits rouges mûrs et les épices.

Bouche

Extraordinairement agréable, harmonieux et élégant. Ce vin s'étend avec douceur sur toute la bouche, cachant sa solide structure tannique et son acidité dans la richesse du fruit et dans l'équilibre parfait de ses composants. La persistance est longue et agréable.

Accord mets/vin

Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé. Fromages forts.

Commentaires

Seulement 1000 bouteilles produites "Je me suis offert ce vin lorsque j'ai réalisé que mon rêve était devenu réalité : créer une cave et un Brunello implantés sur la scène internationale". Donatella Cinelli Colombini raconte comment elle a gravi sa montagne, quittant le confort d'une famille de producteurs de Brunello établis pour créer son propre domaine. Une toute petite série voit le jour avec seulement son prénom sur l'étiquette qui raconte son passé d'historienne de l'art et experte en orfèvrerie médiévale. Sur le flacon en verre se trouve en effet une forme pailletée qui forme un anneau avec son logo doré au centre comme s'il s'agissait d'un sceau gothique. Zone de production : Toscane, Montalcino, Casato Prime Donne. Caractéristiques du millésime : Hiver très pluvieux et enneigé. Au printemps, les pluies perturbent la floraison réduisant le nombre et la taille des grappes. La véraison était très lente. Cuvée « à l'ancienne » à maturation lente, elle donne des vins complexes, profonds et longs. Cépage : 100% Sangiovese. Les raisins proviennent du vignoble Ardita planté en 2002 avec 5 500 vignes. Vendanges : Du 26 septembre au 4 octobre. Les raisins ont été vendangés à la main avec une sélection rigoureuse des grappes et des meilleures baies à la cave. Les grappes de raisin étaient petites, lâches, avec de petites baies et des pépins parfaitement lignifiés. Vinification : en cuves tronconiques thermorégulées, ouvertes sur le dessus, avec piston pour pigeage du bouchon. Nous avons utilisé des levures sélectionnées de Casato Prime Donne. Après la fermentation alcoolique a suivi la macération avec le moût resté toujours en contact avec les peaux pendant encore dix jours. Vieillissement : 30 mois dans des tonneaux français de 5 à 7 hl fabriqués par de petits ateliers artisanaux qui coupent les douves en suivant la ligne naturelle du bois. Certains de ces tonneaux sont courbés à la vapeur, d'autres au feu mais ils sont tous fabriqués avec du chêne vieilli au domaine pendant plus de deux ans. Avant la mise en bouteille, le vin est resté six mois dans une cuve en béton en forme d'œuf.

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

En une ligne