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

Nemesi

ROU618

Historique

Il y a longtemps que Raffaele Vecchione entretient le rêve de produire son propre vin sous le nom de Nemesi. Grâce au contact d'un bon ami, il réussit à mettre la main sur un hectare de vignes à La Traiana en 2018. Il y travaille alors sans compter ses heures afin de mettre tout en place pour l'élaboration d'un grand vin. Sans être certifié, il suit les préceptes de l'agriculture biologique. On a ici l'exemple parfait du très petit vignoble avec beaucoup d'ambition.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Fattoria La Traiana
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	100% sangiovese
Appellation	Toscana IGT	**Conservation**	8-12 ans
Service	17-18 C		

Description

Oeil

Robe rouge rubis

Nez

Au nez, le vin développe de magnifiques arômes de cerises confites sucrées, de prune rouge et de baies rouges fraîchement écrasées, qui sont entremêlées d'arômes floraux, d'herbes, de réglisse et des notes de thé noir.

Bouche

En bouche, le vin est élégant, raffiné et magnifiquement structuré avec des tanins fins. Il est bien équilibré, avec une merveilleuse sensation de fraîcheur et de pureté qui persiste jusqu'à la finale longue et précise. C'est un magnifique sangiovese qui devrait évoluer et offrir une fenêtre de dégustation qui s'étend sur plus d'une décennie.

Accord mets/vin

Compagnon d'une variété de viandes: canard et steak par exemple ainsi que les saucisses, les pâtes à la tomate et les cailles à la truffe. Caille rôtie aux raisins, une terrine de lièvre, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes

Commentaires

Vignoble de 0,9 hectare Âge moyen des vignes: 10 ans Altitude de 270 m Exposition: sud-est Sol varié: sablonneux, argile et limon Fermentation et macération de 15 jours en cuve d'inox. Utilisation minimale de levures sélectionnées. Vieillissement 12 mois en tonneaux de chêne français de 500L (6-7 ans d'âge). Sucre résiduel: 0.2 g/l

En une ligne

Le Sangiovese dans ce qu'il a de plus pur, fin et élégant. Tannins soyeux avec une bouche ronde que je qualifierais même de sensuelle.