



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



Balbinvs

ROU611

Historique

Ce vignoble toscan de la région de Maremma est apparu sur le radar des guides et magazines spécialisés récemment et pourtant il est déjà un incontournable. Situé à flanc de collines en bord de mer Méditerranée, la brise marine rafraîchit la vigne et assure sa santé ce qui favorise une culture dans le respect de la nature environnante. Que ce soit par son approche respectueuse du terroir et de l'environnement avec des pratiques axées sur le développement durable ou pour son intervention minimaliste lors de la vinification, Federico Terenzi ne laisse rien au hasard et son succès n'est pas une question de chance.

Reconnaissance

94 points - Robert Parker (mill. 2020)

Pays	Italie	Producteur	TERENZI
Région viticole	Toscane	Cépage(s)	100% vermentino
Appellation	Maremma Toscana DOC	Conservation	5 à 7 ans
Service	8° à 10°C		

Description

Oeil

Robe jaune paille profond

Nez

Nez raffiné de pêche blanche, de pomme verte et d'amande. S'ajoutent des notes de sauge, de fleurs blanches et d'encens.

Bouche

La bouche est nette et élégante, avec des notes florales et fruitées marquées, typiques de ce cépage. Extraordinairement persistant et tonique au goût.

Accord mets/vin

Idéal pour un apéritif luxueux avec des petites bouchées, avec des plats de poissons, viandes blanches ou plats végétariens.

Commentaires

Terroir: Le sol de ce vignoble est riche en calcaire, ce qui donne au vin une touche particulière. Fermentation de 15 jours en petite cuve de céramique de forme ovale pour extraire le plus doucement tous les arômes complexes. Pas de fermentation malolactique. Élevage de 12 mois dans ces mêmes petites cuves de céramique pour arriver à un haut niveau de raffinement.

En une ligne

Grand blanc de Toscane, très élégant et tout en finesse. Le fruit est pur et net sur de superbes notes florales. Bouche gourmande, fraîche et tonique.