

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





# NERO (Negroamaro/Cabernet)

#### **ROU852**

#### Historique

Conti Zecca est l'une, sinon LA locomotive du renouveau qualitatif des vins du sud italien. Avec des cuvées telles que le « NERO » qui obtient année après année la consécration des critiques du vin, Conti Zecca a su démontrer la possibilité de faire de très grands vins dans les Pouilles.

#### Reconnaissance

94 points - Falstaff (mill. 2022) 92 points - Luca Maroni (mill. 2022) 5 Grappoli - Guide Bibenda (mill. 2019, 2020, 2021, 2022) - 16e fois de suite 96 points - Luca Maroni (mill. 2021) 91 points - James Suckling (mill. 2021) 94 points - Falstaff (mill. 2021) Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2020) 92 points - Luca Maroni (mill. 2020) 92 points - James Suckling (mill. 2020) 93 points - Doctor Wine (mill. 2020) 92 points - Falstaff (mill. 2019) 93 points - Luca Maroni (mill. 2019) 93 points - James Suckling (mill. 2019)

Pays	Italie	Producteur	Conti Zecca
Région vinicole	Pouilles	Cépage(s)	70% negroamaro, 30% cabernet sauvignon
Appellation	IGP Salento	Conservation	10 ans et plus selon les millésimes
Service	18°C		

## Description

#### Oeil

Robe noire impénétrable.

## Nez

Complexe et puissant, dévoilant des notes de fruits noirs (cerise, mûre sauvage), d'épices et de chocolat noir. À l'aération, des notes balsamiques s'ajoutent au bouquet.

#### **Bouche**

Vin corsé et même imposant. L'équilibre n'y fait toutefois pas défaut. Grande structure, le fruit accompagne du début à la fin. Superbe longueur. Vin aristocratique.

## Accord mets/vin

Tous plats demandant un vin corsé avec une bonne structure tannique.

# Commentaires

Sucre résiduel: 2,2 g/L 18 mois de barrique française, plus 6 mois de bouteille avant la mise en marché. Vendange uniquement manuelle et seulement de nuit pour aller chercher la fraîcheur maximale du raisin. Chaque variété de raisin est macérée et fermentée dans descuves distinctes.

# En une ligne

Grand vin : Puissance, concentration, raffinement, profondeur et complexité.