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

# Rosso di Montalcino

ROU676

**Historique**

Le vignoble de la famille COLOMBINI fut fondé il y a 4 siècles, donc bien antérieur à l'appellation. Il est d'ailleurs l'un des plus anciens de Montalcino. Le domaine fait aujourd'hui 336 hectares, mais seulement les 22 meilleurs hectares sont cultivés pour la vigne. Les vignes sont cultivées de façon biologique depuis plusieurs années. La certification officielle est toute nouvelle par contre (2017).

**Reconnaissance**

90 points James Suckling (2021, 2022 et 2023) 92 points Wine Enthusiast (2022) 90 points Vinous (2021) 91 points James Suckling (2020) 92 points Vinous (2018) 90 points James Suckling (2018) 90 points Wine Spectator (2018, 2016) 91 points Wine Enthusiast (2016) 91 points James Suckling (2016)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | Italie | **Producteur** | Donatella Colombini |
| **Région vinicole** | Toscane | **Cépage(s)** | 100% sangiovese grosso |
| **Appellation** | Rosso di Montalcino D.O.C. | **Conservation** | 6 à 10 ans |
| **Service** | 18° C | | |

**Description**

**Oeil**

Rouge rubis foncé à reflet grenat

**Nez**

Le bouquet est très fin, complexe et fruité avec des arômes de fruits rouges (cerise, mûre), d'épices, de tabac blond et de vanille.

**Bouche**

Délicate mais avec une belle concentration. Nous retrouvons les arômes que nous avions au nez avec en plus des notes d'amandes grillées, de cuir et de caramel.

**Accord mets/vin**

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

**Commentaires**

Production annuelle de seulement 2,000 caisses. Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité. 12 mois de fût de chêne. Vignes âgées entre 10 et 45 ans Vignoble en coteaux, riche en argile, situé à une altitude de 200 mètres. Microclimat reconnu pour ses écarts de température importants entre le jour et la nuit, ce qui donne des raisins d'une maturité optimale aux arômes plus puissants. Sucre résiduel: moins d'1 g/L

**En une ligne**

Vin racé, bien balancé par le fruit et la touche luxueuse apportée par le boisé de l'élevage.