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

Biskero CHIANTI

ROU686

Historique

Salcheto, c'est l'histoire d'un vignoble détenu par trois passionnés du vin qui après 30 ans à produire de très grands vins, toujours applaudis par la critique, ont décidé de pousser encore plus loin leur désir de perfectionner leurs crus. Le défi est d'autant plus impressionnant que pour ce faire, ils se sont donné une marche à suivre qui se doit de respecter entièrement le développement durable et ceci non seulement dans la façon de cultiver la terre, mais aussi dans l'interaction avec les employés et même la communauté locale. Leur démarche est si exceptionnelle que le réputé guide des vins Gambero Rosso leur a décerné le Sustainable Winery of the Year Award en plus de les citer comme exemple à suivre pour une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique et biodynamique. En 2021, Robert Parker leur a décerné le "Robert Parker Green Emblem" qui, très rarement attribué, reconnaît les producteurs ayant atteint des niveaux exceptionnels de développement durable.

Reconnaissance

90 points - James Suckling (mill. 2022)

Pays	Italie	**Producteur**	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	**Cépage(s)**	85% sangiovese, 5% canaiolo, 5% mammolo, 5% merlot
Appellation	Chianti DOCG	**Conservation**	3 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Couleur rubis foncé.

Nez

Des notes de cerises, baies rouges et d'épices.

Bouche

Aux flaveurs s'ajoutent des notes de réglisse avec une finale lisse et élégante. Ce Chianti est plus que jamais, charnu et intense, mais doux et facile à boire.

Accord mets/vin

S'accorde parfaitement avec l'agneau, les viandes rouges et les pâtes farcies à la sauce tomate.

Commentaires

Sucre résiduel: 0.2 g/L Les raisins Sangiovese sont vendangés à la main avec délicatesse et soin. Ce vin est élaboré de façon entièrement naturelle, sans sulfites, et la fermentation est réalisée avec des levures indigènes. Après fermentation, 30 % du vin est élevé pendant 4 mois dans des tonneaux de chêne américain de 300 litres. Il repose ensuite 3 mois supplémentaires en bouteille avant sa commercialisation.

En une ligne

Un Chianti qui se démarque par la finesse. La première impression en est une de fraîcheur et de pureté du fruit. Tanins délicats pour un vin tout en rondeur.