



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



## Salco VINO NOBILE

ROU685

### 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.

### Reconnaissance

3 Bicchieri dans le Gambero Rosso Classé 29ième du Top100 du Magazine Class Editori Wine Spectator : 90pts Wine Advocate : 93pts Espresso : 16/20 Wine Enthusiast : 94 pts

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	SALCHETO
<b>Région vinicole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	100% Sangiovese (prugnolo gentile)
<b>Appellation</b>	Vino Nobile di Montepulciano	<b>Conservation</b>	15 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Rouge pourpre

#### Nez

Bouquet aux parfums de figue fraîche, de cerise, de bleuet, de framboise, de réglisse et de chocolat noir. Il évoque également de subtiles notes florales et épicées (muscade, girofle et vanille). À l'aération des notes de cuire et de boîte à cigare apportent encore plus de complexité.

#### Bouche

C'est un vin concentré muni de tannins mûrs et soyeux à la fois. Il offre une bouche ample gorgée de fruits mûrs, d'épices et de notes boisées élégantes bien intégrées dans le vin. Finale persistante.

### Accord mets/vin

Osso bucco alla milanese, magret de canard au thym, bavette grillées à la gelée de cassis, côte de veau grillée, carré d'agneau, foie à la vénitienne, caille façon cacciatore

### Commentaires

Le Salco est le grand vin de Salcheto. il est donc produit à partir des deux meilleures parcelles du domaine (Salco et Laghetto). Élevage de 2 ans sous bois ( 30% en barrique et 70% en foudre) suivi de 4 ans de vieillissement en bouteille dans la cave du domaine. Vignoble biodynamique Petite production de 1200 caisses

### En une ligne

Salco est le meilleur vin produit par Salcheto et ça se goûte. Concentration, complexité et élégance.