



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



Vino Nobile di Montepulciano

13692915

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 se 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 avoir une viticulture durable en Italie et ailleurs dans le monde. Le domaine est bien sûr 100% biologique et biodynamique.

Reconnaissance

Vinous Antonio Galloni – 90 (2011) #11 du Top 100 Wine Enthusiast (2015) Trebicchieri Gambero Rosso (2016) 92 points Wine Spectator (2016)

Pays	Italie	Producteur	SALCHETO
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	100% Sangiovese (prugnolo gentile)
Appellation	Vino Nobile di Montepulciano	Conservation	8 à 10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Robe de couleur rouge vif.

Nez

Arômes exotiques rappelant l'encens suivi de notes distinctes de cerises, de bleuets et de mûrs. Une touche minérale apporte de la complexité au bouquet.

Bouche

Vin élégant et soyeux chez qui le style est résolument mis sur le fruit et la fraîcheur.

Accord mets/vin

Toutes viandes rouges; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé Escalope de veau sauce champignons, canard confit, pintade aux champignons sauvages, steak frites, jarret de veau sauce aux tomates, foie de veau. Fromages moyennement relevés.

Commentaires

1.23gr/L Sucre résiduel Élevage de 18 mois en barrique pour 30% du vin et en foudre pour 70% du vin suivi de 6 mois en bouteille avant la mise en vente.

En une ligne

Le Vino Nobile dans ce qu'il a de plus élégant et soyeux. Du fruit, un boisé noble et des tannins fins.