ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Dis Cumieris

PRV791

Historique

"Les grands vins se font sur de grands terroirs. L'élément fondamental est toujours la terre." C'est ce que Gianfranco Gallo aime répéter. Le vigneron se consacre à la production de vins exceptionnels qui représentent le terroir unique et les particularités du cépage. Vie di Romans est synonyme de qualité supérieure et est depuis longtemps l'un des fleurons de la scène viticole italienne.

Reconnaissance

93 points - James Suckling (mill. 2023)
93+ points - Robert Parker (mill. 2023)

Pays	Italie	**Producteur**	Vie di Romans
Région vinicole	Frioul	**Cépage(s)**	malvasia istriana
Appellation	Friuli Isonzo DOC	**Conservation**	18 ans
Service	Entre 10 °C et 12 °C		

Description

Oeil
Robe jaune paille brillante et cristalline

Nez
Le nez est particulièrement riche, expressif et complexe. Il s'ouvre sur des notes de fruits tropicaux (mangue, nectarine) et d'agrumes (fleurs de citronnier, mandarine). Une touche subtilement épicée de poivre blanc et de délicates nuances grillées/toastées apportées par le long contact avec les lies.

Bouche
En bouche, le vin offre une attaque souple et enveloppante, avec un volume charnu et velouté. Cet aspect généreux est immédiatement équilibré par une acidité vive et croustillante, qui apporte une tension vibrante au palais. Une minéralité saline et sapide souligne l'empreinte unique de son terroir. La finale, d'une persistance remarquable, s'étire avec élégance sur des notes de fruits exotiques et une touche d'herbes aromatiques fraîches.

Accord mets/vin

Poissons nobles et crustacés (Saint-Jacques au beurre de sauge, bar grillé). Cuisine asiatique à base de lait de coco et volailles en sauce aux morilles. Fromages affinés à pâte dure (Parmigiano Reggiano).

Commentaires

Les raisins égrappés et foulés subissent une courte macération à 8 °C. Cela permet d'extraire un maximum d'arômes. Le jus subit un débourbage statique à froid, puis fermente en cuves d'acier inoxydable pendant environ 21 jours, à une température constante de 16 à 19 °C. La fermentation malolactique est bloquée volontairement pour préserver une tension et une acidité vibrante. : Le vin est élevé pendant 8 mois en cuve inox sur ses lies fines, apportant du gras et de la complexité, suivi d'une clarification naturelle sans agents extérieurs. Après la mise en bouteille, le vin repose encore 10 mois en cave avant sa commercialisation.

Développement durable.

En une ligne