ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



A Proibida em Rosé

PRV917

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	
Appellation		**Conservation**	3 ans
Service	entre 10°C et 12°C		

Description

Oeil Couleur saumon clair

Nez Notes de fraise écrasée fraîche et de crème.

Bouche Attaque très fraîche, texture délicate et finale très saline typique du terroir volcanique des Açores.

Accord mets/vin Sublime les fruits de mer, les sushis et les viandes blanches. S'accorde bien avec les cuisines indienne, thaï et japonaise.

Commentaires Vendanges manuelles : Les raisins sont triés rigoureusement et récoltés à la main dans de petits paniers de 20 kg pour éviter d'écraser les baies prématurément. : Après un foulage très délicat sur table de tri, les raisins tombent directement dans les cuves de fermentation sous l'effet de la seule gravité, évitant les frottements mécaniques des pompes qui pourraient altérer le jus. Le jus reste en contact avec la peau des raisins pendant seulement 3 à 6 heures à basse température, ce qui lui confère sa couleur saumon très pâle et ses subtils arômes de petits fruits rouges. : La fermentation alcoolique démarre naturellement grâce aux levures indigènes présentes sur la peau du raisin. Elle se déroule lentement à une température contrôlée de 12 °C pour maximiser le potentiel aromatique. : Le vin est ensuite élevé brièvement en cuves d'acier inoxydable afin de conserver toute la vivacité, le fruité croquant et la minéralité saline sans apport de bois.

En une ligne