ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Beaune 1er Cru Coucherias

ROU137

Historique

Situé en plein cœur de la Côte de Beaune, ce domaine appartient à la famille Gay depuis plus de 200 ans. C'est maintenant Sébastien, le fils, qui dirige le vignoble. Dans les dernières années, ce domaine est passé de bon producteur à RÉFÉRENCE de l'appellation.
– La culture se fait en lutte raisonnée, dont certaines techniques empruntées à la biodynamie, la culture biologique et renforcement de la biodiversité dans le vignoble. La récolte est manuelle, permettant de rentrer un raisin sain et entier qui conserve toutes ses qualités. D'ailleurs pour Sébastien Gay tout se joue dans les vignes. Si la qualité y est, le vin sera forcément bon.

Reconnaissance

Dans les 2 dernières années le domaine a reçu à plus de 10 reprises des notes de 90 et plus dans le Wine Spectator.

Pays	France	**Producteur**	Domaine Michel Gay
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Beaune-Coucherias 1er Cru	**Conservation**	8 à 12 ans
Service	17°C		

Description

Oeil robe rubis de bonne intensité

Nez Notes de fruits mûrs, framboise, fraise des champs et cerise, de fleurs, rose et violette. Les notes d'élevage apparaissent tout en se fondant dans la trame fruitée : fumé, poivre, cacao et cannelle.

Bouche Bonne concentration, le vin est ample et les tanins sont serrés mais apportent du caractère à l'élégance du vin et s'intègrent bien dans l'ensemble.

Accord mets/vin Caille rôtie aux raisins, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes, fromages d'Époisses, Riopelle, Brillat-Savarin

Commentaires Vinification : Égrappage suivi d'une macération à froid de 4 à 6 jours.
Fermentation alcoolique de 10 à 12 jours avec 3 pigeages et un remontage par jour.
Phase de fermentation de 3-4 jours au dessus de 30°C. Pressurage puis décantation d'une semaine avant l'élevage en fûts (50% neufs). Élevage de 18 mois. Mise en bouteille sans filtration.

En une ligne Un pinot noir plutôt concentré où les notes d'épices et de fruits mûrs dominent. Belle longueur