ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Beaune Grèves 1er Cru

ROU138

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

Pays	France	**Producteur**	Domaine Michel Gay
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Beaune- Grèves 1er Cru	**Conservation**	jusqu'à 20 ans selon les millésimes
Service	17°C		

Description

Oeil
robe rubis de bonne intensité

Nez
On retrouve avec plaisir des 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
La parcelle de Grèves 1er Cru se situe à une altitude de 260 m sur un terroir argilo calcaire ferrugineux et riche en cailloux. Exposition plein sud
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 30Celcius. Pressurage puis décantation d'une semaine avant l'élevage en fûts (50% neufs). Élevage de 18 mois. Mise en bouteille sans filtration.
Sucre résiduel: 1 g/l

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