ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Marsannay Clos du Roy

ROU148

Historique

Hervé Charlopin fait partie de ces gens qui ont un rêve et qui sont prêt à tous les risques pour l'atteindre. Ainsi en 1995 il investit tout ce qu'il a pour mettre la main sur 7 hectares de vignes à cheval sur Fixin et Marsannay. Tous les détails sont pensés, que ce soit le pieu pneumatique sur rail pour un pigeage parfait, le taux d'humidité contrôlé pour le chai à barriques en passant par le pressoir pneumatique pour respecter la délicatesse du pinot noir.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Charlopin
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Appellation Marsannay Contrôlée	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Grenat, rouge moyen foncé.

Nez
Parfumé, avec des notes de framboise, de cerise noire et de cassis suivi des épices tel que le cumin et la noix de muscade et se terminant sur de belles notes florales comme la rose et la violette. Avec l'aération, les fruits sont plus confits et les notes d'élevage apparaissent, poivre, vanille, tabac blond, toasté et café. Le vin prend de la puissance au fur et à mesure de l'aération.

Bouche
Pleine, gourmande, d'un bel extrait de fruits rouges. Les tanins qui sont délicats se fondent dans la richesse de la matière. Conclusion : Un vin séduisant par son fruit, sa concentration et son expression minérale.

Accord mets/vin
porc braisé, l'entrecôte bien persillée, les civets de volaille et ses variantes en curry ou tandoori ; mais la délicatesse de ses arômes et de sa finale, le prédestine aussi aux accords plus créatifs avec la paëlla, les tapas. Plateau de fromages fins.

Commentaires
Vinification : Récolte manuelle, tri du raisin, égrappage à 100% suivi d'une macération à froid de 5 jours. Un pigeage et un remontage par jour. Temps de cuvaison trois à quatre semaine suivant l'année. Pressurage pneumatique du raisin de cuve suivi d'une décantation d'une semaine sous atmosphère neutre. Ensuite entonnage et élevage en futs de chêne sur 12 mois.
Sol : Les vignes reposent sur le substratum de marnes et de calcaires du Bajocien. Le vin est issu de la parcelle située dans le climat Clos du Roy. Cette parcelle ce situe à une altitude entre 268 m sur des pentes faibles. L'âge des vignes varient d'une trentaine d'année pour les plus jeunes et jusqu'à cinquante pour les plus anciennes.

En une ligne
Un pinot noir de belle concentration où le fruit se fond dans les notes légèrement boisées de l'élevage en barrique