ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Monte Nero

ROU176

Historique

Le domaine Boucabeille : 28 hectares de vignes sur les coteaux de schistes de la colline de Forca Real, près de Perpignan. Ce domaine est né d'un pari insensé : remonter la vigne sur ces coteaux où étaient faits pendant des siècles les meilleurs vins de la région. La culture de la vigne avait en effet été abandonnée au cours du XXème siècle jugée trop difficile et trop peu rentable. C'est dans cet environnement, patiemment constitué depuis plus de 30 ans, loin des villages et loin de toutes autres activités, que le Domaine produit des raisins dans le respect des normes de l'agriculture biologique.
Les fortes pentes du vignoble obligent et obligeront toujours à réaliser les travaux de la vigne à la main.

Reconnaissance

17/20 points - Jancis Robinson (mill. 2023)
94 points - James Suckling (mill. 2022)
93 points - James Suckling (mill. 2021)
Médaille d'or - Concours des grenache du Monde 2023 (mill. 2021)
93 points - James Suckling (mill. 2020)
1 étoile (vin très réussi) - Guide Hachette des vins (mill. 2019)
Médaille d'argent - Challenge Millésime BIO 2020 (2018)

Pays	France	**Producteur**	Boucabeille
Région vinicole	Roussillon	**Cépage(s)**	grenache noir, syrah, mourvèdre
Appellation	Côtes du Roussillon Villages	**Conservation**	jusqu'à 10 ans
Service	16°C		

Description

Oeil Robe intense, aux reflets brillants et grenat

Nez Nez d'épices, fruits rouges et noirs (cerise, mûres)

Bouche En bouche, une grande intensité en attaque et une finale en douceur. Mélange de fruits et d'épices (poivre) et de fleur (violette). Les tanins et le boisé du vin sont très fondus. Belle persistance en bouche. Sensation de fraicheur et d'épices.

Accord mets/vin Plats en sauce, cuisine orientale, plats épicés, gibier, pavé de boeuf rôti au romarin, fallafels épicés

Commentaires

Sucre résiduel: 0,7 g/l
Vendange manuelle
La cuvée Monte Nero est un assemblage de raisins provenant du terroir d'altitude de la colline de Forca Real. Ce sol schisteux, perméable et sec va conférer au vin de l'élégance et de la complexité.

Une cueillette relativement tardive à la mi septembre et une macération longue de 20 jours donnent au vin de l'ampleur et de l'intensité.

Un élevage en barrique d'un an permet d'assouplir les tanins et augmente la complexité grâce au développement des arômes tertiaires en barriques.

Biologique.

En une ligne