ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Merinos rouge

ROU193

Historique

La Cuvée Merinos est le nouveau projet de la famille Gassier; une grande famille de vignerons.
Avec Merinos, il cherche à faire un vin biologique tout en fraîcheur avec des degrés d'alcool bas, très peu de sulfites et une très grande place laissée à la pureté de fruit.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Michel Gassier
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	syrah, grenache, carignan, merlot
Appellation	Vin de France	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Rouge violine brillant

Nez
Petits fruits noirs comme le bleuet, le cassis et la cerise accompagnés de notes épicées de poivre, de thym et de laurier.

Bouche
Fraîche et gourmande. Les tannins sont souples et donnent une impression de rondeur. Des effluves de réglisse apportent une belle dimension à ce vin de plaisir.

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, pizza avec saucisses italiennes, charcuteries, fromage peu à moyennement relevé.

Commentaires
Vin vegan
Sucre résiduel: 1,9 g/l

Travail du vignoble & de cave :
- Vin biologique certifié.
- Récolte à maturité pelliculaire et aromatique.
- Eraflage à 100% des raisins et encuvage en baies entières sans ajout de sulfites.
- Macération pré-fermentaire à froid pour maximiser l'extraction d'arômes et de couleur.
- Fermentation régulée à 25°C avec extraction limitée en levure indigènes.
- Macération courte (10 jours) pour favoriser la souplesse.
- Terroir : Argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol.

Biologique.

En une ligne
L'exemple même du vrai vin de plaisir biologique. Utilisation minimaliste de soufre pour arriver à un vin gourmand et charmeur à la texture veloutée.