ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Aloxe-Corton

ROU207

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 et tout ça en gardant des prix raisonnables, comme quoi Bourgogne n'est pas toujours synonyme de prix stratosphérique.
– La culture se fait en lutte raisonnée, dont certaines techniques empruntées à la biodynamie, la culture biologique et renforcement de la biodiversité. 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	Aloxe-Corton	**Conservation**	8 à 12 ans
Service	15ºC		

Description

Oeil Robe grenat profond

Nez Un bouquet discret mais plaisant de framboise derrière un boisé soutenu.

Bouche Un Aloxe Corton au fruit croquant porté par des tannins fins et serrés.
Belle intensité aromatique et une structure riche en font un rouge puissant et corsé qui se dévoilera au fil des années.

Accord mets/vin Caille rôtie aux raisins, des œufs en meurette, une terrine de lièvre aux cerises pickles, 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 Fermentation des vins en cuve béton ou inox sauf pour la petite parcelle de Corton où le vigneron utilise une cuve en bois ouverte. La vinification se fait en cuve béton après tri optique des raisins. Le choix du domaine est de tout égrapper et d'effectuer des macérations pré-fermentaires selon le millésime. Ce n'est pas la puissance absolue qui est recherchée ici mais la qualité du fruit, capturant la délicatesse du pinot noir. Une fois mis en bouteille, Le vigneron préfère garder les vins jusqu'à 1 an avant de les libérer en s'assurant qu'ils sont d'autant plus prêts à boire une fois arrivés sur le marché.

En une ligne