ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



TERRE Bordeaux Supérieur

ROU210

Historique

Cette propriété familiale produit depuis quelques années déjà l'archétype du bon Bordeaux supérieur : gourmand, fruité et toujours très agréablement boisé.
Le vignoble est assis sur un superbe terroir argilo-calcaire et exposé plein sud, (le même que l'on retrouve à St-Émilion). Un programme minutieux et très ambitieux avec une décision de garder seulement les meilleures parties du vignoble ont pour résultat l'obtention de vins qui peuvent convaincre le plus sévère des dégustateurs.

Reconnaissance

La Revue du vin de France : « Ce domaine s'impose dans le nouveau peloton de tête de l'appellation. (...) Une noble expression du merlot place Fleur Haut-Gaussens aux avant-postes de l'appellation. »

Pays	France	**Producteur**	Fleur Haut Gaussens
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	9 à 12 ans
Service	18° C		

Description

Oeil
Rouge rubis profond.

Nez
La première impression offre déjà une trame aromatique de belle maturité avec des notes de fruits rouges et noirs, cassis, cerise et pruneaux pour le côté confit. A l'aération, les arômes de l'élevage apportent une connotation séductrice, tabac, café, fumé, poivre et vanille. L'ensemble est fondu et harmonieux.

Bouche
L'attaque est souple et suave, portée par des flaveurs de fruits. Celles-ci sont ponctuées de notes plus fraîches de réglisse et de menthe poivrée, soulignant la belle fraîcheur et le côté désaltérant de l'acidité. La structure forge le caractère du vin avec des tanins fins et soyeux. Le vin présente de la finesse et de la délicatesse, plus que de la puissance, et est prêt à être déguster dès aujourd'hui.

Accord mets/vin
Filet de bœuf, de chevreuil ou de cerf, carré d'agneau rôti aux tomates confites, magret de canard sauce au cassis, entrecôte marchand de vin, râble de lapin rôti à la sarriette, carré de porc sauce aux champignons sauvages, navarin d'agneau, poulet basquaise, fromages à pâte molle fleurie affinés.

Commentaires
Sucre résiduel: 2 g/L
Vigneron travaillant en culture raisonnée.
- Sol : argilo-calcaire - Densité de Plantation: 5000 Pieds / hectare - Age moyen des vignes: 30 ans - Rendement moyen : 45 hl/ ha
- Vendanges de nuit et tri sévère sur table au chai. - Filtration minimale
- Vinification : Fermentation: en cuves inox thermo régulées.
- Cuvaison de 3 semaines et élevage pour la moitié en barrique (50% de bois neuf) et l'autre moitié en cuve inox pour 12 à 14 mois, plus 6 mois de bouteille avant la vente.

Développement durable.

En une ligne
Un Bordeaux puissant, voisin de St-Émilion qui a tout de la rondeur du merlot bien mûr.