ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Malbec "La Viminière"

ROU212

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

91 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2023 (mill. 2020)
91 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2022 (mill. 2019)
90 points – Wine Enthusiast (mill. 2018)
92 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2021 (mill. 2018)
93 points - La Revue du Vin de France, Guide Vert 2019 (mill. 2016)

Pays	France	**Producteur**	Fleur Haut Gaussens
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	malbec
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	10 ans et plus
Service	18° C		

Description

Oeil
Pourpre foncé

Nez
Le nez est très pur, élégant aux arômes de mûres et de myrtilles qui s'entremêlent à un boisé justement dosé et atypique pour la région.

Bouche
La bouche est ample et suave. Elle dévoile des fruits noirs, des arômes de tabac blond, d'épices légèrement poivrées et une pointe de sucrosité. L'élégance de la trame tannique et donnent à la finale complexité et persistance. L'attaque est précise, la structure monte peu à peu en puissance, atteignant un équilibre très raffiné entre les arômes, la qualité des tannins, la chair et la fraîcheur.

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
Malbec « La Viminière » est la cuvée haut de gamme du Château Fleur Haut Gaussens. Issue d'une parcelle d'un hectare seulement, ce 100% Malbec est le résultat d'une nouvelle approche de sélection parcellaire et de vinification moderne.
Superficie 1ha (densité de 5000 vignes)
Terroir Argilo calcaire.
Taille Double Guyot.
Conduite du vignoble : Culture raisonnée. Certifié HVE
Vendanges manuelles à maturité optimale après 2 contrôles de maturité.
Vinification: Macération pré fermentaire à froid, cuves inox thermorégulés, fermentation malolactique et vinification de 25 jours. Utilisation de rafles entières.
Elevage 12 mois en barrique neuve de chêne français et américain.
Sucre résiduel: 2,1 g/L

Développement durable.

En une ligne
Grand vin raffiné où le fruit s'entremêle à un boisé justement dosé. Le vin est concentré. La bouche est ample, ronde et suave.