ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Vigneron inconnu Bordeaux supérieur

ROU215

Historique

On peut voir dans les archives de la Tuilerie du Puy que déjà en 1642, il y a du vin qui s'y produit. C'est en cette année de fondation de Montréal que le vignoble deviendra propriété de la famille Regaud. Michaël Regaud est bien de son temps et ça se voit dans le traitement écologique qu'il réserve à son vignoble : Enrichissement du sol seulement avec du fumier naturel, enherbement du vignoble avec plusieurs variété d'herbes pour un maximum de biodiversité, utilisation de levure naturelle pour la fermentation, quantité de souffre dans le vin en dessous des normes des vins bio. Sa philosophie est simple…travailler le plus naturellement possible.

Reconnaissance

91 points - bettane+desseauve (mill. 2022)
1 étoile - Guide Hachette des Vins 2024 (mill. 2020)

Pays	France	**Producteur**	Château Tuilerie du Puy
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	8 à 12 ans
Service	17-18 ° C		

Description

Oeil Robe soutenue aux reflets pourpres.

Nez Dominante de fruit frais, avec des nuances d'épices et de truffes.

Bouche La bouche est élégante, suave et harmonieuse. Elle développe des parfums de mûres et de griottes. En finale, on apprécie ses tanins veloutés et sa belle persistance aromatique.

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 Histoire: Perdu au milieu des vignes, nous avons, depuis aussi longtemps que la mémoire remonte, un locataire silencieux. Une simple tombe, au bout d'un rang de vigne, est sa demeure. Cette sépulture sans inscription n'est répertoriée sur aucun document, mais elle est à l'origine du nom Le Vigneron Inconnu donné à cette parcelle composée de vieux Merlot et de quelques pieds de Cabernet Sauvignon. La cuvée du Vigneron Inconnu recèle
une complexité et une puissance rarement exprimées dans les vins de La Tuilerie du Puy.

Terroir : Sol argilo-calcaire sur sous sol rocheux.
Rendement : 30 Hl/Ha
Les vignes : Age moyen des parcelles : 55 ans
Taillées en Guyot Double
Densité : 5000 pieds/hectare

Vinification :
Les raisins sont égrappés et triés. Ils sont ensuite encuvés pendant 4 à 6 semaines afin de permettre une extraction lente, gage d'une expression parfaite de notre terroir. Chaque parcelle est identifiée et vinifiée dans des cuves inox thermo régulées distinctes afin de parfaire et de sublimer les assemblages futurs.

Élevage :
Le vin, soutiré régulièrement tout au long de son élevage, vieillit 18 mois en fûts de chêne français (100% de fûts neufs).

Sucre résiduel: 0,5 g/L

Développement durable.

En une ligne