ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bordeaux Supérieur Tuilerie du Puy ½

ROU220

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'herbe 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, confusion sexuelle pour le contrôle des insectes. Sa philosophie est simple…travailler le plus naturellement possible.

Reconnaissance

Médaille d'or - Gilbert & Gaillard (mill. 2020)
Médaille d'or - Vigneron indépendants (mill. 2019)
Médaille d'or - Concours Mâcon (mill. 2019)
Médaille d'or - Gilbert & Gaillard (mill. 2019)

Pays	France	**Producteur**	Château Tuilerie du Puy
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
Appellation	Bordeaux Supérieur	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17-18 ° C		

Description

Oeil Rouge rubis à reflets brillants.

Nez Très agréable aux notes fruitées de framboise et de cerise suivi d'effluves rappelant la violette, le tabac blond et le poivre.

Bouche Souple et fruitée, rehaussée par une belle acidité et dotée de tanins fins et légers.

Accord mets/vin Viandes rouges et blanches grillées, rôties ou sautées.

Commentaires Taux de sucre : 0,4g/L
- Géologie du sol: Argilo-calcaire sur sous-sol rocailleux avec des parcelles composées de sable graveleux sur des coteaux.
- Âge moyen des vignes : 35 ans .
La vendange subit deux tris sévères sur table au chai. Fermentation en cuves inox thermo régulées + cuvaison de 3 semaines et élevage en cuve inox pour 12 à 14 mois, plus 6 mois de bouteille avant la vente.

Plusieurs fois médaillé au Concours des Vignerons Indépendants

Développement durable.

En une ligne Un bordeaux bien mûr qui est souple et fruité.