ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Entre-Deux-Mers

ROU239

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

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château Tuilerie du Puy
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	sauvignon, sémillion, muscadelle, sauvignon gris
Appellation	Entre-Deux-Mers	**Conservation**	3 à 5 ans
Service	9°C		

Description

Oeil robe jaune aux reflets verts

Nez Arômes de fleurs de pommier, de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion. À l'aération, des notes d'herbe fraîche, de girofle et d'anis apparaissent.

Bouche Belles notes fruitées d'abricot et de pamplemousse soutenues par une très belle acidité rafraîchissante.

Accord mets/vin À l'apéro avec des huîtres, des escargots, carpaccio de pétoncles, salade de fruit de mer, calmars frits ou grillés, pâtés, rillettes de poisson, crevettes grillées, saumon à l'huile d'olive et au citron, chèvre chaud et viandes blanches.

Commentaires Taux de sucre : 0,4g/L
Sol argilocalcaire. Après avoir été vendangé et trié, le raisin est macéré avec la peau pendant une période de 24 à 48 heures. Il est ensuite pressé et mis en fermentation à basse température dans des cuves d'inox thermorégulées. Les vins sont élevés 2 à 4 mois sur lies pour apporter fruits et gras tout en préservant la fraîcheur. Les lies sont remises en suspension tous les 10 jours selon les dégustations. Le vin est ensuite mis en bouteille vers le mois de mars.

Développement durable.

En une ligne Le Bordeaux blanc par excellence. Du fruit, de la fraicheur avec une incroyable capacité à plaire dès la premiere gorgée.