ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Paquet Montagnac Chardonnay Vin de France

ROU264

Historique

Ce domaine repose sur les terroirs mythiques de St-Véran en Crèche, Les Cras et Terres Noires sur 6ha de vignes. En 2014, le domaine s'agrandit avec la reprise d'un domaine de 2ha à Solutré-Pouilly (appellation Pouilly-Fuissé).
Avec l'arrivée des 3 piliers en 2016, les 3 frères Paquet débordent d'énergie et de passion pour la vigne dans le Mâconnais où on assiste à un renouveau exemplaire.
Ils n'ont aucune limite à offrir que le meilleur sans peur du risque dans une totale symbiose entre la nature, la vigne et les hommes qui trouvent chacun les moyens de s'épanouir dans un respect mutuel. Telle est la philosophie de ce domaine d'exception!

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Famille Paquet
Région vinicole	Vin de France	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Vin de France	**Conservation**	3 ans
Service	entre 10°C et 12°C		

Description

Oeil
Robe or pâle brillant

Nez
Ce vin révèlera au nez des notes de fruits blancs (tel que la poire et le litchi par exemple), ainsi que des fruits secs comme l'amande. On pourra aussi sentir de jolies touches de vanille et miel venant sublimer l'ensemble.

Bouche
En bouche, ce Chardonnay est équilibré, avec un profil tendu et une nette tension entre minéralité et fraicheur. Rond en bouche, les fruits ressortiront de manière très expressive.

Accord mets/vin
D'une agréable simplicité, ce vin peut accompagner tous les plats mais accompagnera parfaitement vos apéritifs avec de beaux plateaux de charcuterie ou de fromage. Les fruits de mer tel que les huitres sont aussi un accompagnement de choix.

Commentaires
Issue d'une parcelle de vignes situées sur le terroir de la Haute Vallée de l'Aude aux pieds des Pyrénées, la vigne a su se développer dans les meilleures conditions. En haute altitude, elle profite à la fois d'un ensoleillement optimum et de nuits fraiches et ventilées. Ces sols, travaillés de manière respectueuse et suivant une réglementation stricte, ont permis d'offrir des raisins riches en arômes et de qualité supérieure.
SOL : sols argilo-calcaires et caillouteux, recouverts de sédiments marins et de débris de schistes.

VINIFICATION :
Les raisins sont vendangés très tôt dans la saison afin de garder toute la fraicheur du chardonnay. Après un pressurage lent, ce Chardonnay est fermenté à 100% en cuve inox thermo-régulée à basse température. Ce vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox afin de préserver toute sa minéralité et fraicheur.

En une ligne