ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Paquet Montagnac Pinot noir Vin de France

ROU265

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)**	pinot noir
Appellation	Vin de France	**Conservation**	3 ans
Service	12°C à 14°C		

Description

Oeil Robe d'un beau rouge rubis

Nez Le nez offre des notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise, la framboise et le cassis.

Bouche En bouche, l'attaque est agréable. Les tanins sont délicats et partiellement intégrés, offrant une belle rondeur au vin et une belle minéralité en finale.

Accord mets/vin Idéalement servi en apéritif ou lors de vos repas, vous pourrez l'accompagner de charcuterie ainsi que de fromages à saveur douces ou bien de plats de cuisine estivale comme les barbecues.

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 tôt dans la saison afin de conserver leur qualité puis ils sont complètement égrappés pour adoucir les tanins. Après un pressurage lent, ce vin est fermenté à 100% en cuve inox thermo-régulée à basse
température pour laisser s'exprimer les arômes fruités du terroir. Les raisins macèrent ensuite pendant 15 jours maximum.
Ce vin est ensuite élevé pendant 6 mois en cuve inox afin de préserver toute sa minéralité.

Aucun sucre résiduel

En une ligne