ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Mâcon Villages Nos 5 Terroirs

ROU267

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

92 points - James Suckling (mill 2024)
92 points - James Suckling (mill 2023)

Pays	France	**Producteur**	Famille Paquet
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Mâcon-Villages	**Conservation**	5 à 10 ans
Service	13°C		

Description

Oeil Jolie robe or clair brillante

Nez Nez gourmand de miel d'acacia, de pâte d'amande et de fleurs printanières.

Bouche La bouche apparait riche, ronde, puissante et structurée. Une finale savoureuse.

Accord mets/vin Il accompagne à merveille les crustacés et coquillages tels que les Saint-Jacques, les volailles, et est idéal pour l'apéritif.

Commentaires Vignoble étendu sur 5 communes. 80% des parcelles sont situées au nord du Mâconnais et 20% au sud. Sol argilo-calcaire à dominante argile. Densité: 7500 pieds/ha.

Exposition: Les parcelles bénéficient d'une exposition Sud/Sud-Est, à une altitude de 250 mètres.

Vinification: Vendanges manuelles en petites cagettes. Dès l'arrivée des raisins (20 min maximum après vendange), les raisins sont pressés (pneumatique), aucun sulfite n'a été ajouté. Fermentation en cuve thermo-régulée pendant 4 à 6 semaines. Utilisation de levure indigène pour permettre aux raisins et au sol d'exprimer leur complexité. Élevage 25% en fût de chêne et 75% en cuve inox sur lies fines.
Sucre résiduel: 0,2 g/l

Biologique.

En une ligne