ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Les Cades, La Clape BIO

ROU299

Historique

Le vignoble biologique Château Pech Redon est niché sur la plus haute partie du massif de La Clape, l'un des meilleurs terroirs du Languedoc. Il s'agit de la seule élévation du Languedoc situé au bord de la mer, ce qui expliquerait son climat exceptionnel. La fréquence des vents assure la santé des raisins, un facteur essentiel à l'élaboration de grands vins. L'endroit est tout simplement extraordinaire.

Reconnaissance

Christophe Bousquet a été élu vigneron de l'année par le Guide Hachette des Vins 2017.
Guide Bettane Desseauve : Pech Redon réalise les meilleurs vins de La Clape.
Revue du Vin de France : Classé dans les Grandes Réussites et considéré comme une référence du Languedoc.
Le Monde : Attention Grand Vin! Sans aucun doute le meilleur de son appellation.
Bettane Desseauve : Place Pech Redon en compétition direct avec Mas Jullien et Peyre Rose.

Pays	France	**Producteur**	Château Pech Redon
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	syrah, cinsault, carignan, grenache
Appellation	Coteaux du Languedoc, La Clape	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	18°C		

Description

Oeil
Robe rouge grenat brillant.

Nez
Nez intense de fruits rouges, d'épices, de romarin, de sève de conifère et de poivre.

Bouche
Vin puissant, rond et gras où l'équilibre fruits/épices est parfait. On en a plein la bouche et c'est délicieux.

Accord mets/vin
Accompagne très bien les plats de viandes grillées, fricassé de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux girolles, Osso Buco. Fromages moyennement relevés.

Commentaires
Vendange manuelle en petites cagettes, suivi d'un tri sur table pour ne garder que les meilleures grappes.
Vinification : Égrappage à 100%, macération longue et fermentation avec remontages fréquents dans les premiers jours : 6 mois d'élevage en cuve, filtration légère et embouteillage avec ajout minimal de sulfites.
Les vins de Christophe Bousquet, qui s'imposent souvent parmi les meilleurs de l'appellation, sont issus d'une vinification la moins interventionniste possible. Ce producteur tient de petits rendements, vendange plus tardivement que tous ses confrères et s'inspire grandement de techniques empruntées à l'agriculture biologique et biodynamique, le tout dans un esprit de développement durable.
Sucre résiduel: 0,19 g/l

Biologique.

En une ligne
Un vin biologique typé terroir de La Clape avec une bonne concentration, des arômes de petits fruits noirs, de poivre, de romarin et de laurier.