ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



La Centaurée Blanc

ROU312

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

94 points - La Revue du Vin de France (mill. 2022) "Très grande réussite"

92 points - La Revue du Vin de France (mill. 2019)
Christophe Bousquet a été élu vigneron de l'année par le Guide Hachette des Vins 2017.

Pays	France	**Producteur**	Château Pech Redon
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	bourboulenc, clairette
Appellation	Coteaux du Languedoc - La Clape	**Conservation**	10 ans
Service	11-12° C		

Description

Oeil
Robe jaune or aux reflets argentés.

Nez
Nez ouvert et très complexe, marqué par des arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs, de pêche et de pamplemousse, évoluant sur la brioche, l'anis et le menthol.

Bouche
Bouche suave et onctueuse, dévoilant des notes de vanille, de grillé et de fruits exotiques. Finale longue. Vin d'une très grande richesse.

Accord mets/vin
Toute cuisine méditerranéenne qui appelle un grand vin blanc. Viande blanche en sauce, poisson grillé, volaille sauce à la crème, crevettes, pieuvres ou calmars grillés, flétan rôtie, civet de lapin, cailles au four laquées au sirop d'érable, cuisine asiatique, salade de crabe et de pamplemousse

Commentaires
Il s'agit de la cuvée prestige en blanc du Château Pech Redon.
Produit sur l'un des meilleurs terroirs du Languedoc.
Rendement à l'hectare minimal (25 hecto/hectare) naturel.
Quelques mois d'élevage en barrique de chêne avec batonnage.
Fermentation sur levures indigènes. Aucune filtration.
- 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 la plupart de ses confrères et adapte, pour l'élevage de ses crus, la proportion de bois neuf à la richesse de chaque millésime.
Production annuelle de seulement 500 caisses.
Sucre résiduel: 1 g/l

Conversion biologique.

En une ligne
Très grand vin blanc, complexe, élégant où les arômes de fleurs blanches se marient aux notes d'agrumes, de pêches et d'anis.