ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



La Centaurée La Clape BIO

ROU324

Historique

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

Reconnaissance

93 pts - La Revue du Vin de France (mill.2020)
92 pts - La Revue du Vin de France (mill.2019)

«Une belle réussite avec la Centaurée, un vin profond et dense avec un grand potentiel de garde.»

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 parmi les meilleurs de tout le Languedoc en plus de le comparer à Mas Jullien et Peyre Rose.

Pays	France	**Producteur**	Château Pech Redon
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	syrah, mourvèdre
Appellation	Coteaux du Languedoc, La Clape	**Conservation**	15 à 20 ans
Service	18° C		

Description

Oeil
Robe pourpre très dense.

Nez
Bouquet complexe et intense qui montre bien que nous sommes en présence d'un grand vin. Arômes de petits fruits rouges et noirs, associés aux notes de réglisse, d'olive noire, d'épices, de garrigue, de sous-bois et de torréfaction.

Bouche
Densité, puissance et structure décrivent bien ce vin.

Accord mets/vin

Avec tous plats relevés, gibier, viandes grillées, abats. Fromages à caractère relevé.

Commentaires

Vignoble biologique appliquant des pratiques empruntées à la biodynamie. Vendange exclusivement manuelle.
Rendement de 28 hl/ha
Vinification la moins interventionniste possible sans utilisations d'intrants chimiques. Levures naturelles seulement.
Les raisins sont éraflés, foulés puis vinifiés, chaque cépage séparément. Macération traditionnelle de 5 à 6 semaines avec pigeage.
- 24 mois d'élevage en fût de 500 L.
- Exposition parfaite sur la plus haute partie du massif de La Clape.
- Vin provenant des meilleures parcelles. Cette cuvée démontre que l'on peut élaborer de grands vins de garde sur le terroir de Pech Redon alliant concentration et puissance tout en préservant fraîcheur et élégance. La moyenne d'évolution de La Centaurée est au minimum d'une dizaine d'années.

Biologique.

En une ligne

Vin ayant une bonne concentration aux arômes de fruits bien mûrs, de poivre et de laurier en plus des notes rappelant un boisé luxueux apporté par un élevage soigné en barrique. En trois mots : Puissance, raffinement et longueur.